

मिल जेवत लाडिले लाल



❖ लेखिका ❖

गो. चन्द्रावली बहुजी - मोटा मंदिर, मुंबई

शिव जीव लालि लाल

यशोदोत्संग लालित, छछिया भर छाछ पर,
नाचने वाले, ब्रजराज कुमार की,

भोजन सामग्री

लेखिका

गो. चन्द्रावली बहुजी
मोटा मंदिर, मुंबई

प्रकाशक और प्राप्तिस्थान

गो. चन्द्रावली दिक्षितजी

बडा मंदिर, गोविंद भूवन,
तीसरा भोईवाड, पांजरापोलके पास,
भूलेश्वर, मुंबई - ४०० ००२.

निःशुल्क वितरणार्थ

प्रथम आवृत्ति - वि.सं. २०५६
जयेष्ठ कृष्ण पक्ष द्वादशी

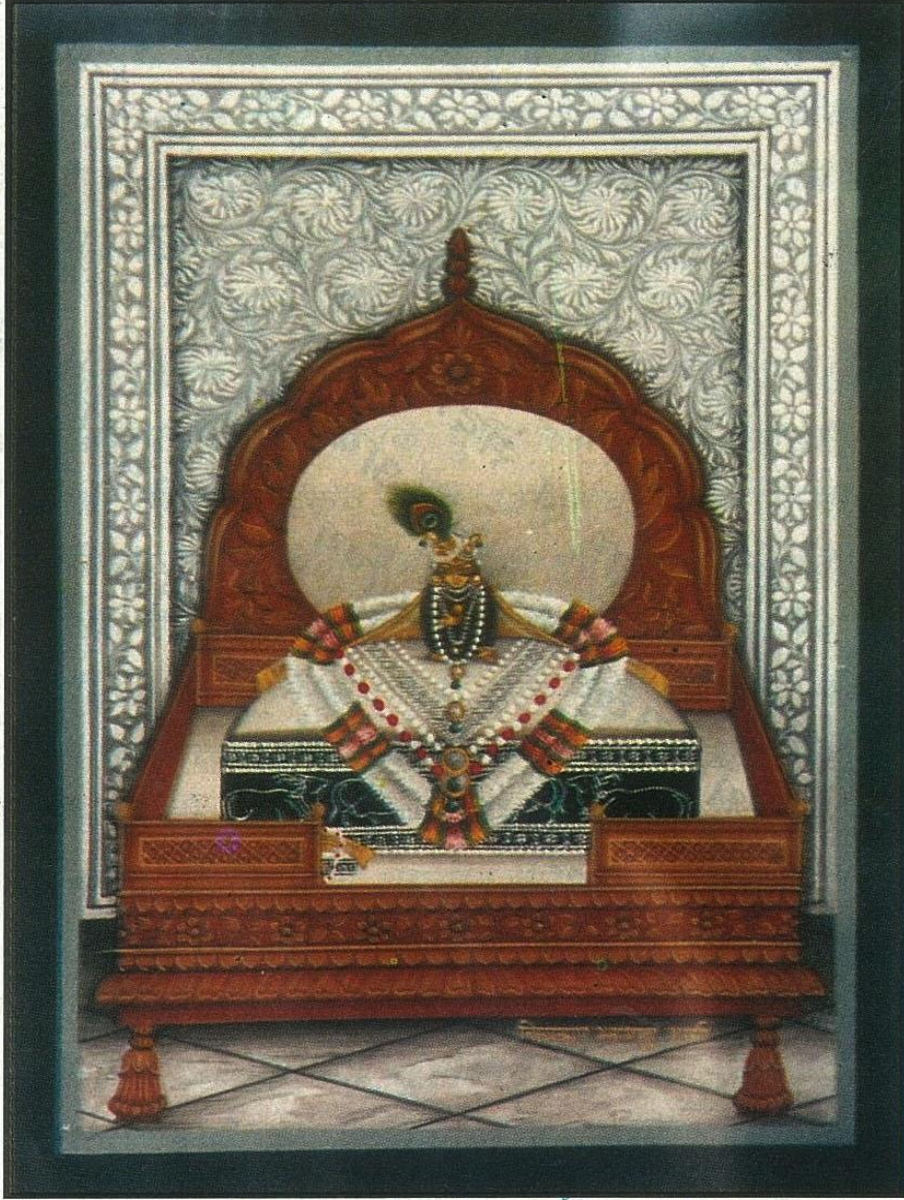
❖ मुद्रक ❖

नवरंग प्रिन्टर्स, आमोद.

☎: (०२६४९) ४५४९३

श्री हरि

॥ विजयते श्री बालकृष्ण प्रभुः ॥



॥ श्री वल्लभेशपादाब्जे रति : स्याद्विमला परा ॥

॥ यतकृपालेशमात्रेण तं श्री बालहरिं भजे ॥

श्री आचार्य चरण की सहधर्मिणी
स्नेह, शील, सहृदयता, व सदाशयता की अक्षय-निधि
श्री महालक्ष्मीजी अक्काजी को
मेरा ये नगण्य प्रयास
सदैव स्नेह-कृपा-वृष्टि की याचना सहित
सादर समर्पित

एक निवेदन.....

श्री महालक्ष्मीजी के महत्-चरित्र के विषय में लिखने का प्रयास, वास्तव में गागर को सागर में भर लेने जैसा या चंद्रमा को हाथ में पकड़ने की अबोध हठवत् है, किंतु यह जानते हुए भी मैं इस दिशा में कदम बढ़ा रही हूँ, उसका अहम् कारण यह है कि हमारे यहाँ के साहित्य में श्री अक्काजी से संबंधित विविध प्रसंग तो उपलब्ध है किंतु गुणाब्धि श्री अक्काजी के अनुपम चरित्र पर, स्वतंत्र लेखन का प्रायः अभाव है, इस दिशा में ही मेरा ये किंचित् प्रयास है. मुझे आशा है कि मेरा ये नम्र प्रयास परवर्ती लेखको को विशेषकर वैष्णव लेखको को इस दिशामें खास चिंतन व शोध के लिये अवश्य ही अग्रसर करेगा.

श्री वल्लभकी स्वामिनीजी के बृहद् चरित्र से

शुद्धाद्वैत ब्रह्मवाद के संस्थापक, पुष्टि संप्रदाय के प्रणेता, श्री वल्लभाचार्य की सहधर्मिणी श्री अक्काजी केवल श्री आचार्यचरण की पत्नी ही नहीं वरन् साक्षात् श्री स्वामिनीजी हैं. "एही तेही, तेही एही, कछु न संदेही" के अनुसार जैसे श्री ठाकुरजी, श्री आचार्यचरण व श्रीमत्प्रभुचरण में अभेद है, वैसे ही श्री स्वामिनीजी व श्री अक्काजी में अभेद है. आप महा-लक्ष्मी हैं. श्री अक्काजी की विलक्षणता का प्रकाशन करती, निजवार्ता कहती है कि "जैसे श्री महाप्रभुजी पूर्ण पुरुषोत्तम वैसे ही श्री महालक्ष्मीजी". वेद की श्रुति भी इस रहस्य को प्रगट करते हुए कहती है कि "सा आत्मान वेधापातयत् पतिपत्नी श्चाभवत्". श्री वल्लभ प्रभु एवं श्री अक्काजी के गुणों में अद्भुत साम्य है, इसलिये ही श्री सर्वोत्तम स्तोत्र में उल्लेखित श्री आचार्यचरण के विविध नाम श्री अक्काजी के व्यक्तित्व के आंगनमें भी वैसे ही सुशोभित होत है.

यथा श्री सर्वोत्तमजी का प्रथम नाम है "आनंदः", श्री आचार्यचरण एवं उनके स्वामिनीजी दोनों ही आनंद स्वरूप हैं. 'नाम' में स्वामिनी स्वरूप होने से रूप में एवं श्री आचार्यचरण की सहधर्मिणी के 'रूप' में, सेवा में पूर्णतः अनुकूल होने के कारण 'गुण' में आपका आनंदत्व स्वयं ही सिद्ध है.

आप आनंद स्वरूप तो हैं ही किंतु जब श्री अक्काजी रात्रि में पद्मनाभदासजी के साथ नाव में बैठकर अडेल से प्रयाग पधारती है तब श्री आचार्यचरण के हृदय में परम-आनंद उत्पन्न होता है और श्री सर्वोत्तम स्तोत्र

के "परमानंद : " नाम का उद्घोष स्वयं हो जाता है. इस लीला में श्री महालक्ष्मीजी के "स्मृतिमात्रार्तिनाशनः" स्वरूप की झांकी भी मिलती है.

श्री वल्लभाचार्यजी को श्री अक्काजी की स्मृति हुई और श्री अक्काजीने तुरंत पधारकर आपकी आर्ति का निवारण किया. दैवीजीवो के लीये अपने वंश द्वारा पुष्टिभक्ति का प्रचार प्रसार रहे ऐसी श्री महाप्रभुजी की इच्छा को पूर्ण कर "भुति भक्तिप्रचारैक कृते स्वान्वयकृत्." नाम सार्थक करती है.

सारस्वतकल्प में कृष्णावतार में प्रकट हुई पुष्टि भक्ति व्रज-मंडलमें श्री ठाकुरजी की आसुरव्यामोह लीला तक ही सीमित रहती जैसाकि हमारे यहाँ कीर्तन में गाया गया है कि "जो पे श्री वल्लभ प्रकट न होते,

वसुधा रहती सुनी.....

नातर लीला होती जूनी

श्री वल्लभाचार्य का प्राकट्य व्रजभक्तो की मृदुलतम भक्ति के प्रकाशन एवं भक्ति के इस प्रवाह का युगो तक, निर्वाध गति से बहने का पथ प्रशस्त करने हेतु है. श्री आचार्यचरण के इसी प्रयास को पुष्ट करने एवं श्री व्रजभक्तो की इस कोमलतम, माधुर्य से सरोबार भक्ति तरंगिणी के प्रवाह को, श्री आचार्यचरण की आसुरव्यामोह लीला के उपरांत भी, अविरत प्रवाहित रखने, श्री महालक्ष्मीजी ने उनकी स्वामिनी बनकर वल्लभवंश में वृद्धि की एवं श्री सर्वोत्तमजी के 'पिता' एवं "स्ववंशो स्थापिताशेष स्वमाहात्म्यः" नामों के साथ तादात्म्य स्थापित किया.

"पतिव्रतापतिः" नाम को भी श्री महालक्ष्मीजी ने सार्थक किया. श्री अक्काजी के पतिव्रत धर्म को देखकर ही वल्लभ विवाह के पहले श्री अक्काजी के पितृगृह में श्री गोकुलनाथजी के स्वरूप में बिराजते थे. भावसिंधुमें कहा गया है कि "वामे श्री गोकुलनाथजी को स्वरूप हतो. वह स्वरूप श्री महाप्रभुजी को है सो केवल श्री अक्काजी को पातिव्रत राखवे के लीये ही पहले भट्टजी के घर में बिराजते हते. सो श्री महाप्रभुजी ने श्री अक्काजी कू अंगिकार कर्यो."

पुष्टिभक्ति अनेक भावों से सिद्ध है. इन विविध भावों में भी माधुर्य, वात्सल्य एवं सरव्य भावों से भक्ति, विशेष ग्राह्य है. श्री अक्काजी ने मधुर भाव से परब्रह्म श्री वल्लभ प्रभु की अत्यंत प्रेम से मनुहार की तो श्री विठ्ठलनाथ को वात्सल्य भाव से लाड लडाया साथ ही परमदयाल श्री अक्काजी का हृदय रजोबाई जैसी अंतरंग सखी के लिये भी सदा सरव्य भाव से आप्लावित रहा.

निजवार्ता कहती है....

“जिनके पति हुं पुरुषोत्तम और पुत्र हुं पुरुषोत्तम” ऐसे विरुद्ध धर्माश्रयी श्री अक्काजी है. “भक्तिमार्गाब्ज मार्तंड” श्री वल्लभाचार्य एवं “आ चंद्र वृंदावन तणो प्रगटियो रे” ऐसे श्री विद्वलेश को. ऐसे सूर्य और चंद्र दोनों की धारण करनेवाली, (एक को स्वामिनीभाव से एवं एक को मातृभाव से) श्री अक्काजी अद्वितीय हैं. एवं श्री सर्वोत्तमजी के “विभुः” “सर्वशक्तिधृक्” नामों को सार्थक करती हैं.

अब श्री महालक्ष्मीजी के “महोदारचरित्रवान्” स्वरूप के दर्शन करें. श्री लक्ष्मणभट्टजी के श्राद्ध के लिये रजोबाई श्री आचार्यचरण के यहाँ घी नहीं भेजती है. अतः जब वे शाम को श्री आचार्यचरण को सामग्री अरोगाने आती है तो श्री आचार्यचरण रुष्ट दिखलाई देते हैं. तब श्री रजोबाई व्याकुल हो जाती है.

श्री अक्काजी पास बिराजी रही हती सो झट या को (रजो को) छाती सो लगाय लिनी. फेरि श्री अक्काजी ने गाढ भुजान सो हृदय सो हृदय लगायो. सो काहे ते जो श्री अक्काजी के हृदय में श्री महाप्रभुजी बिराजे हैं. सो वा स्वरूप को संबंघ रजो को भयो. तब रजो को चैन भयो” अपने स्वामी का रजो को दान करनेवाली श्री अक्काजी वास्तव में “अदेयदानदक्षश्च” है.

उपरोक्त प्रसंग में सर्वोत्तम स्तोत्र के कृपानिधिः, महाकारुणिकः, हितकृत सतां, पतिः एवं भक्तेच्छापूरकः आदि नाम भी श्री अक्काजी के लिये भी उतने ही उपयुक्त प्रतीत होते हैं.

श्री सर्वोत्तमजी में श्री महाप्रभुजी का “विरहानुभवैकार्थ सर्वत्यागोपदेशकः” नाम भी है. श्री वल्लभाचार्य की स्वामिनीजी भी विप्रयोग की महादाता है. इसलिये ही आपने गज्जनधावन को पान लेने एवं पद्मनामदास के घर सामग्री या सीधा भेजा. दोनों ही प्रसंगों में दोनों को अपने ठाकुरजी की व श्री महाप्रभुजी की विरहानुभूति हुई. और साथ ही साथ इन प्रसंगों के द्वारा उन दोनों के प्रचुर प्रभु-प्रेम का प्रकाशन हुआ.

एकबार श्री गोवर्धननाथजी ने श्री आचार्यचरण को आज्ञा की कि “आप गृहस्थाश्रम को अंगिकार करो” ऐसी ही आज्ञा श्री आचार्यचरण ने भक्तिवर्धिनी में पुष्टि सृष्टि को की. “गृहस्थीत्वा स्वधर्मतः” इसलिये ही श्री वल्लप्रभु की कृपा से आज पुष्टिजीव स्वगृह में रहकर आनंदपूर्वक भगवद्-सेवा कर

सकते हैं। इस प्रकार श्री वल्लभाचार्य की स्वामिनी बनकर श्री अक्काजी ने श्री गोवर्धननाथजी की आज्ञा को शिरोधार्य किया एवं श्री सर्वोत्तमजी के "श्री कृष्णहार्दवित्" नाम पर अपनी मोहर भी लगा दी।

श्री गुंसाईजी जब मातृचरण से मार्ग के सिद्धांतों के विषय में पूछते हैं तब श्री अक्काजी उन्हें आज्ञा करती हैं कि "ये मार्गको सर्व सिद्धांत श्री दामोदरदास विषे स्थाप्यो है" आपके उस वचन से "अनन्यभक्तेषु ज्ञापिताशयः" नाम से भी आप अनायास ही विभूषित हो जाती हैं। मार्ग के सिद्धांत श्रीमुख से न कहकर, श्री अक्काजी ने "निगूढ हृदय" नाम भी सार्थक किया व श्री दामोदरदासजी की महिमा भी बढ़ाई। ऐसे अद्भुत दैन्य को धारण करने वाली श्री वल्लभप्रभु की स्वामिनी हैं।

सहजस्मितः, त्रिलोकीभूषणम्, भूमिभाग्यम् सहजसुन्दरः व अशेष भक्तसंप्रार्थ्यचरणाब्जरजोधनः" आदि सर्वोत्तमजी के अनेक नामों से सहज ही विभूषित श्री अक्काजी सेवा, सिद्धांत के साथ ही साथ पाकशास्त्र में भी परम प्रविण थीं। आप स्वहस्त से नित नई सामग्री सिद्ध कर प्रभु को लाड-लडाती। इस प्रकार "भोजन की भांतिनमें क्रांति", लानेवाली, हम सबके लिये सदा-सर्वदा अनुकरणीय परम आदरणीय श्री अक्काजी के चरणारविंद में, मैं साम्रगी की इस पुस्तक को सादर, सदैव, सहर्ष समर्पित कर रही हूँ। मुझे आशा है कि आपका आशीर्वाद मेरे इस अबोध प्रयास को सार्थक करेगा।

गोस्वामी श्री चंद्रावलीजी



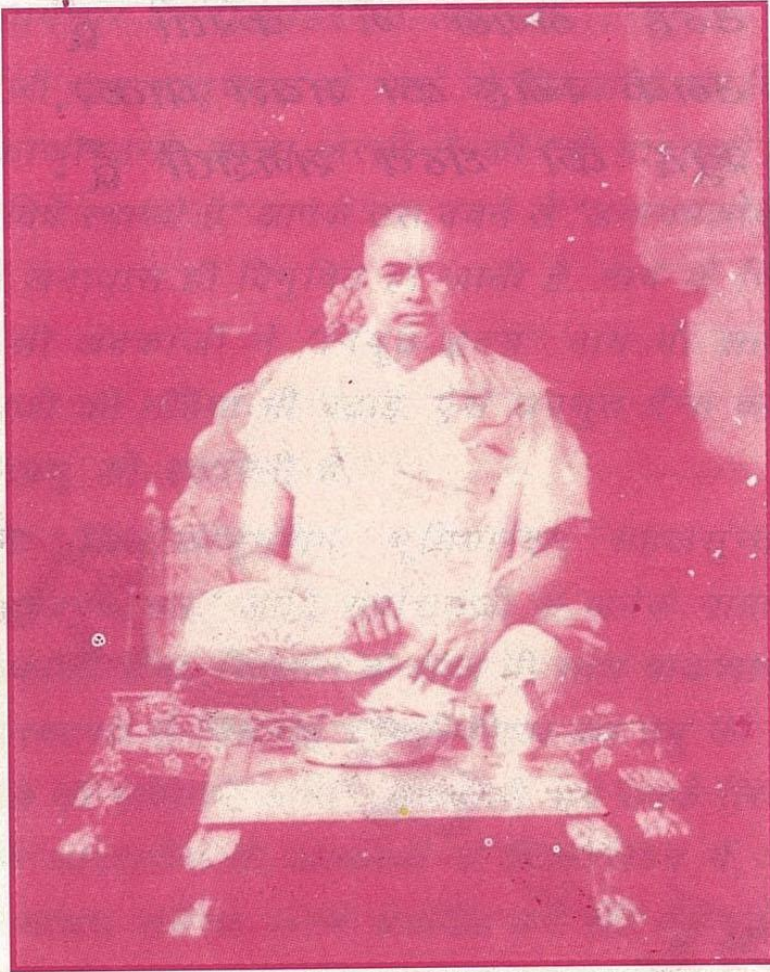
जीवन पथ में बने दीप जो
 उन्हें नमन में करती हूँ
 उनके स्नेह का संवल पाकर,
 खुद को धन्य समझती हूँ.

पथ के दीप



सकते हैं. इस प्रकार श्री बल्लभाचार्य की स्वामिनी बनकर श्री अक्काजी ने श्री गोविंदनाथजी की आर्पित शिष्याओं की सेवा करने लगी. तब श्री गोविंदनाथजी के "श्री कृष्णदासवित्त"

श्री गुरुसा...
हैं तब श्री अक्...
श्री दामोदरदास...
बाग से भी आ...
हैं न कहकर...
श्री दामोदरदास...
आयी श्री बल्ल...
बल्लभाचार्य...
विभूति श्री...
कविता श्री...
इस प्रकार श्री...
अनुकरणीय...
इस पुस्तक का...
आपका आशीर्वाद



कव ने पढ़ते...
सर्व सिध्दांत...
ज्ञापिताशय...
ध्यात श्रीमुख...
रिच किया व...
धारण करते...
व अशोक...
से सहज ही...
में भी परम...
माड-जडाती...
सदर-सर्वदा...
साधनी की...
आशा है कि

नी. ली. गोस्वामी श्री गोकुलनाथजी महाराज

जिनकी यश-गाथा लिखने को

भाव अमित पर शब्द है कम,

ऐसे मनीषि, ऐसी दिव्य विभूति को,

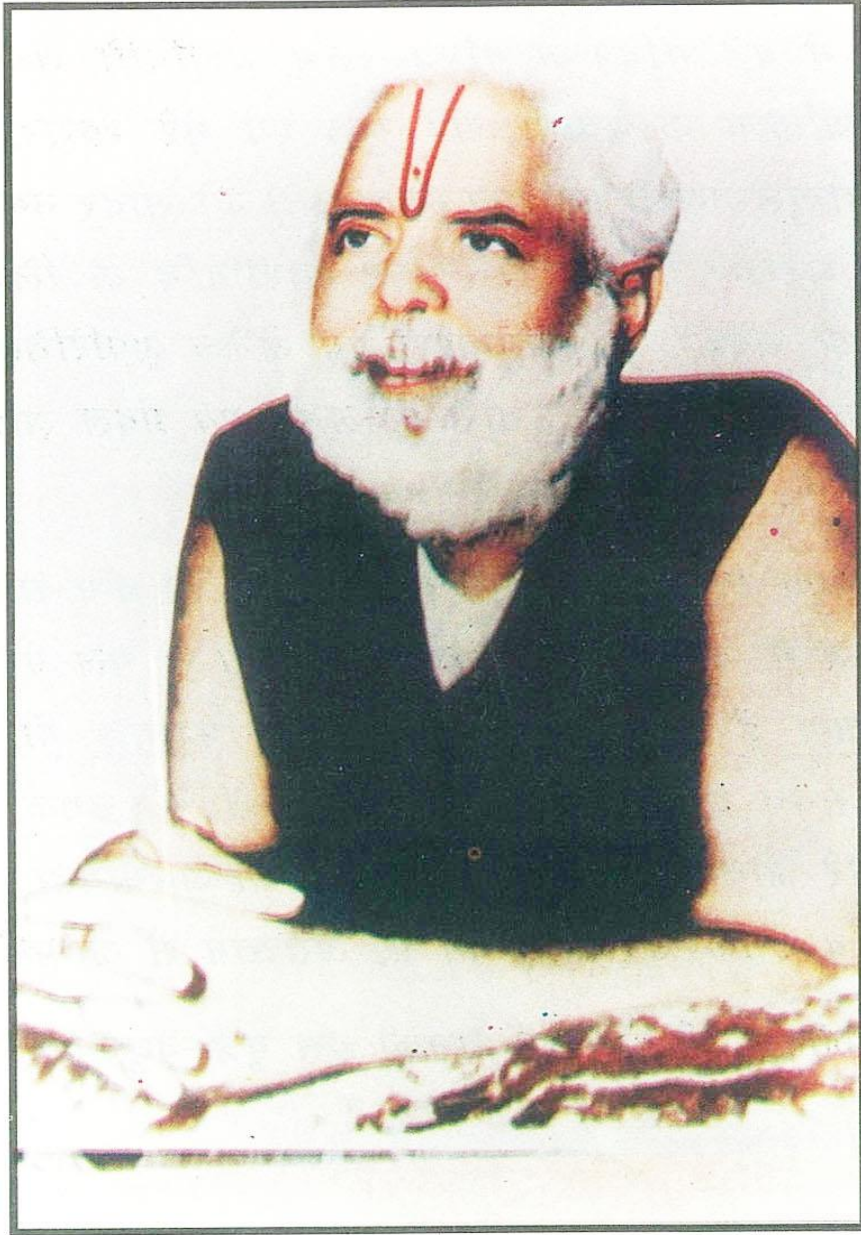
है मेरा शतबार नमन ॥

सर्वप्रथम मैं बड़े मंदिर के गौरव-स्तंभ, यशनिधि, धर्म-कर्मनिष्ठ, शांत-सौम्य व्यक्तित्व के स्वामी, मेरे गुरु एवं मेरे श्वसुर, नि.ली.108 गोस्वामी श्री गोकुलनाथजी महाराज (काकाजी) को सादर नमन करती हूँ. जिनकी स्नेह धरोहर एवं मेरे सिर पर आशीर्वाद के लिये रखे हुए श्रीहस्त ने, मुझे सर्वथा नये वातावरण एवं अनेक अपरिचित लोगो की भीडमें, अनिर्वचनीय आश्वासन, ठोस अवलंबन एवं प्रबल आत्म-विश्वास प्रदान किया.

यद्यपि उनका यह स्नेह-सानिध्य मुझे बहुत ही कम समय के लिये मिला किंतु फिर भी वे गिने चुने, आपके सामीप्य के पल मेरे लिये परम सौभाग्य के क्षण है. इतने लंबे अंतराल के पश्चात् भी, मैं आपके वरद-हस्तका सदैव अपने शीष पर अनुभव करती हूँ. उनके आशीर्वचन, व मार्गदर्शन मेरे जीवन पथ का पाथेय है. उनकी आत्मीयता, उनके हृदय की विशालता व उनके उद्बोधन की मैं, अंतरतम से आभारी हूँ.

पू. काकाजी के श्री चरणोंमें उनकी इस पुत्र-वधुका पुन : शतश : वंदन.

नि.ली. गोस्वामी १०८ श्री दिक्षितजी महाराज



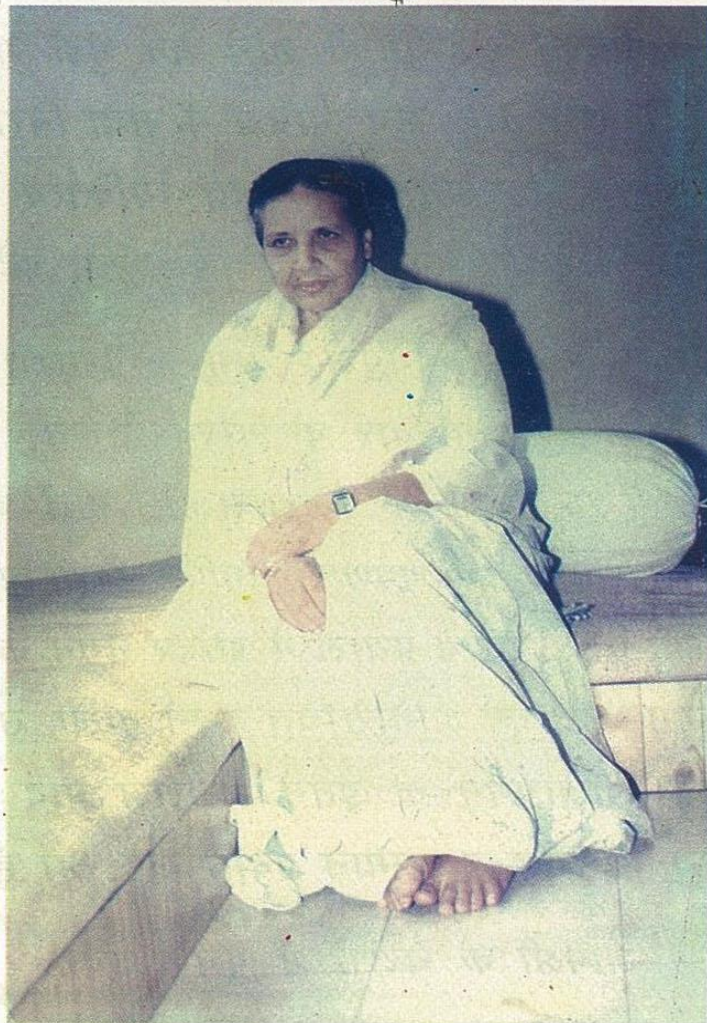
उठकी छायामें पली सदा
उठके पीछे ही चली सदा

पू. काकाजी के पश्चात् अब मैं विद्वत् शिरोमणी प्रचुर, प्रतिभाशाली, ओजस्वी वक्ता 108 गोस्वामी श्री दिक्षितजी महाराज को अपने श्रद्धा-सुमन अर्पित करती हूँ जिनकी सहधर्मिणी होने का मुझे गर्व है. जो अपने यश-शरीर से युगो-युगो तक जन-मानस में सदा बिराजमान रहेंगे. गो. श्री दिक्षितजी महाराज का अनुपम व महत् व्यक्तित्व, आकाशदीप बन, सदियों तक वैष्णव-संप्रदाय का पथ-प्रदिप्त करता रहेगा.

श्री आचार्यचरण एवं श्री विद्वलेश प्रभु के सिद्धांतो के मर्मज्ञ एवं सच्चे अनुयायी, वल्लभकुल परिवार के गौरव तिलक, वैष्णव समाज के परम आदरणीय 'गुरुजी', अनेक जिज्ञासुओ, आर्त व अभ्यार्थियों के आश्रय-स्थल, धर्मांतरण रोकने प्राणपण से समर्पित, विद्या वारिधि श्री दिक्षितजी महाराज को मैं अपने इस प्रथम प्रयास में सादर नमन करती हूँ, ये उनकी विमल कीर्ति व जन-जन को अभिसिंचित करने वाला, उनका स्नेह-स्त्रोत ही है जो आपके लीलागमन के इतने अंतराल बाद भी मुझे परिवार, समाज व संप्रदाय में स्नेह व सम्मान प्रदान कर रहा है.

आपश्री के चरणों में पुन : वंदन.

नि.ली. गोस्वामी श्री रुक्मिणी बहुजी



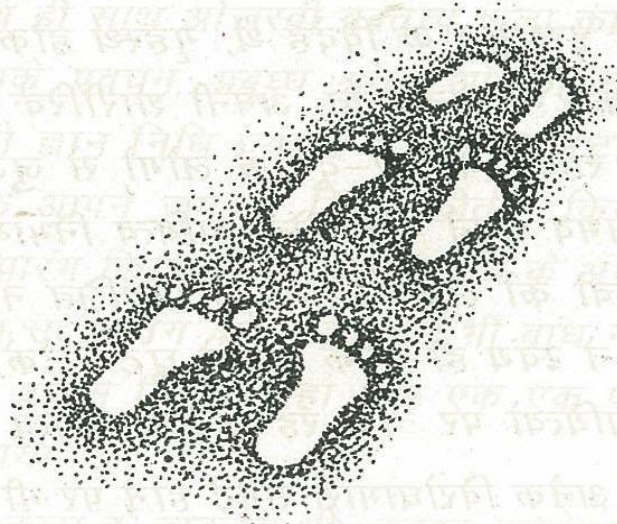
उसकी छाया में पली गयी
तुम्हारा साथ, तुम्हारा स्नेह,
मेरे जीवन की धरोहर है,
तुम्हारा अपनत्व, तुम्हारा त्याग
मन पृष्ठ पर कहीं गहरे अंकित है.

श्री बालकृष्ण प्रभु की सेवा में प्राणपण से समर्पित, सिद्धांतानुसार सेवा के मर्मज्ञ, संगीत पारंगत, ललित कला केन्द्र के संस्थापक, घर-घर कीर्तन साहित्य के प्रचारक, सुविख्यात वीणा-वादक गोस्वामी श्री मुकुन्दरायजी महाराजश्री की सहधर्मिणी, मेरी देवरानी व मेरी भावनाओं को बिना कहे ही, गहराई से समझ लेनेवाली रुक्मिणी बहुजी, केवल मेरे पडौसमें ही नहीं रही वरन् पता नहीं कब मुझसे बहुत समीप से जुड़ गई, उन्होंने कभी मुझे बड़ी बहन की तरह समझाया तो कभी सखी की तरह सम्हाला, कभी देवरानी का कर्तव्य निभाते हुए, पारिवारिक कार्यों में मेरा हाथ बंटाय़ा तो कभी विपरीत परिस्थितियों में मुझे आत्मीयता व सहानुभूति का अवलंबन दिया।

शांत-गंभीर रुक्मिणी बहुजी अंत्यंत सेवापरायण व विशेषकर आरती व माला की सेवा में पारंगत थीं। लाडले प्रभु के लिये सुंदर सामग्री सिद्ध करना व कीर्तन संगीत के प्रचार में श्री मुकुन्दरायजी का यथाशक्ति सहयोग देना ही आपकी महती आकांक्षा थी।

अनेक पारिवारिक जनो के मध्य रहकर भी आप "जलकमलवत्" रहीं। सब प्रकार के प्रंपचो व राग-द्वेषो से आप प्रायः दूर रही। बड़े मंदिर के सारे बच्चों के मध्य "काकू" नाम से जाने जानीवाली रुक्मिणी बहुजी बच्चों के साथ बच्चा बनकर खेलती तो गंभीर विषयो की चर्चा के समय अपनी गहरी सूझबूझ का परिचय देती।

धीर-गंभीर, सब लोगो के प्रति समभाव रखनेवाली, कठिन परिस्थितियों के झंझावातो का दमखम से सामना करनेवाली, सहनशीलता की जीवित प्रतिमा रुक्मिणी बहुजी ने बड़े-मंदिर में मेरे आगमन से लेकर, अपनी अंतिम सांस तक मेरा साथ निभानेवाली, मेरे हित की चिंता में, मुझे सीढियों से पुकारते हुए, मेरे लिये अपने प्राण अर्पित करनेवाली, श्री मुकुन्दरायजी की बहुजी की मैं आजीवन ऋणी रहूँगी। अपनी इस पुस्तक में मैं उन्हें भी स्नेह व श्रद्धा से स्मरण करती हूँ।



“पू. पितृचरण की स्मृति में”

“दादाजी, मैं कुछ लिखने जा रही हूँ”

कुछ अधूरे भाव, मुट्ठी भर शब्द

स्मृतियों के कोष से, कुछ चुराये पलो के,

इन्द्रधनुषी रंग लिये, एक रेखाचित्र बना रही हूँ

दादाजी – मैं आज कुछ, निजी अनुभूतियों को पत्रों पर उतार रही हूँ,
मैं भी कुछ लिखने जा रही हूँ.

जब से इन आँखों ने उन्हें पहचानना, कानों ने कुछ सुनना और मन-मस्तिष्क ने कुछ जानना-समझना सीखा तब से उनका सम्मोहक सौंदर्य, स्नेहिल स्वभाव, उन्मुक्त हास्य, जिंदादिली व भव्य व्यक्तित्व ने अंतर में अपने बहुत गहरे चिह्न अंकित किये. पूज्य पितृचरण में सदैव मुझे एक स्नेहमय पिता के साथ ही साथ एक अनुकरणीय व अभीप्सित व्यक्तित्व भी नजर आया. जिसे किसी न किसी अंश में आत्मसात कर लेने का लोभ मैं कभी संवरण नहीं कर पाई.

यद्यपि यह मेरी मंदबुद्धि का ही परिणाम है कि मैं उस विशाल ज्ञान-सागर के पास रहकर भी ज्ञान मुक्ता बटोर नहीं पाई किंतु फिर भी मैं इस बात से अपने को परम सौभाग्यशाली मानती हूँ कि मुझे ऐसे विद्वान व यशस्वी पिता की पुत्री होने का सम्मान मिला. वे ऐसे वटवृक्ष थे जिन्होंने हर आनेवाले क्लान्त पथिक को अपने स्नेह व अपनत्व की शीतल छाँह प्रदान की. जिन्होंने अपने हृदयकोष से ममता, करुणा व स्नेह की दुर्लभ मणियों को, पूरी उदारता से, जन-जन में लुटाया.

सच कहूँ तो वे इस युग के विदेह थे, गृहस्थ होकर भी उदासीन, सारे संबंधों से धिरे रहकर भी अनासक्त, अपनी शारीरिक तकलीफ के कारण प्रायः एक कमरे में रहकर भी दूर-दूर के लोगों से जुड़े व धिरे रहने वाले इस मनीषि ने यथासंभव अपने परिवारिक दायित्व निभाये तो सही किंतु जो कभी वे अपने दायित्वों को लेकर चिंतित व विचलित नहीं हुए. दूसरे शब्दों में कहूँ तो दायित्वों ने स्वयं ही उनके सामने घुंटने टेके, वे अनायास ही पूरे होते चले गये. वे दायित्वों पर लचीले रहे न कि दायित्व उन पर.

अपने जीवन में अनेक विरोधाभास समेटे होने पर भी पू.दादाजी जन-जन

के लिये सर्वदा अनुकरणीय रहे. जैसे परम पूज्य गोस्वामी श्री गोकुलनाथजी महाराज के पुत्र होने पर भी, किशनगढमें गोद जाने पर भी एवं स्वयं जन-जन से सम्मानित होने पर भी वे यश के चरम शिखर पर तो बिराजे किंतु धनके नहीं. उन्होंने स्वप्न में भी कभी खुब सी संपत्ति बटोरने की नहीं सोची. वे तो ऐसे फक्कड बादशाह थे जो सुबह आई भेंट को शाम तक रफादफा कर, रात्रि को निश्चिंत हो शयन करते थे. उनके हर कार्य, नरसिंह मेहता की हुंडी के समान स्वयं ही सिद्ध हो जाते थे. अथाह संपत्ति होने पर भी फकीराना अंदाज में जीनेवाले, लंबे समय तक व्याधिग्रस्त रहकर भी निराशा व उत्साह हीनता से कोसो दूर रहनेवाले, पैरो में तकलीफ के बावजूद भी अपनी जिंदादिली व जोशखरोश से सैंकडो मील दौड जानेवाले, विद्वान पर विनम्र, ओजस्वी वक्ता पर मृदुभाषी ऐसे इस विरुद्ध धर्माश्रयी व्यक्तित्व का नाम ही श्री दिक्षितजी महाराज था.

ऊर्जा के अजस्र स्रोत श्री दिक्षितजी महाराज ने अनवरन वैष्णव-धर्म के प्रचार-प्रसार का कार्य किया. उनके प्रकांड-पांडित्य के कारण वैष्णव-समाज इस बातसे आश्वस्त था कि यदि कभी विद्यानगर जैसी सुधी-समाज की सभा हुई तो हमारे यहाँ का ये नर-सिंह अन्य मतानुयायियों के समक्ष पूरे दम-खम से स्तंभ बन खड़ा हो सकता है. ज्ञान व बुद्धिमत्ता की वारिधि इस विभूति ने सदैव यह चाहा कि लोग उनके ज्ञान-कोष से जितनी मुक्ता-मणियाँ लूट सकें, लुटें, अब ये तो उस पात्र पर निर्भर था कि वह कितना संचित कर पा रहा है. जहाँ तक उनका प्रश्न था-उन्होंने कभी, किसी को भी चाहे संबन्धी हो, वैष्णव हो, अन्य संप्रदाय का हो, या चाहे विदेशी, सबकी ही ज्ञान तृषा शांत करने का पूरी निष्ठा से यत्न किया.

पांडित्य के साथ ही साथ ओजस्वी वक्तृत्व कला का आप में मणिकांचन वत् संयोग था. आपके प्रवचन, प्रबुद्ध श्रोता ओ को घंटो बांधे रखते थे. जन-मानस में अपनी ज्ञान निधि ज्यादा से ज्यादा लुटाने के प्रयास में ही प्रायः ऐसा हुआ कि आपने जब भी किसी कीर्तन, किसी स्तोत्र या किसी आख्यान पर, प्रवचन प्रारंभ किया तो निश्चित अवधि के अंदर उसे समाप्त नहीं कर पाये ज्ञान के उस उद्दाम वेग को वे चाहकर भी बांध नहीं पाये, सागर को गागर में बटोरने का प्रयास निष्फल रहा और एक एक पंक्ति के स्पष्टीकरण में बहुत समय लग गया.

प्रभावी वक्तृत्व-कला के बावजूद भी, उनका उद्देश्य कभी भीड बटोरना

नहीं रहा. वे दिल से यह चाहते थे कि ग्राही लोग उनके वचनों को सुने—समझे व उसे जन—सामान्य को समझाने का प्रयत्न करें. विद्वता के जिस उच्च शिखर पर आप बिराजमान थे, वहाँ से जन—सामान्य के धरातल पर आकर, विषय का स्पष्टिकरण आपके लिये कठिन था, सिद्धांत आपके हृदय में, पांडित्य आपके मस्तिष्क में और परिष्कृत—परिमार्जित भाषा आपके वार्तालाप में थी. अतः ऐसे प्रखर पंडित, तत्त्ववेत्ता के लिये, आम बोलचाल की भाषा व लौकिक उदाहरणों से विषय स्पष्टिकरण संभव नहीं था.

वैष्णव धर्म के प्रचार के साथ ही साथ आपने सामाजिक उत्थान के महायज्ञ में भी अपनी समिधा समर्पित की. शारीरिक व्याधि के बावजूद भी आपने चरणाट में होस्पिटल खोलने का, कोल्हापुर में आश्रम स्थापित करने का एवं मुंबई की गरीब बस्तियों में प्रसिद्ध उद्योगी श्री नवल टाटा के सहयोग से मोबाइल होस्पिटल द्वारा सहायता का स्तुत्य कार्य किया. यद्यपि बढ़ती वय व निरंतर व्याधियों के हमले ने इन योजनाओं को कार्यान्वित करने के पश्चात् भी, इच्छानुकूल संचालन का अवकाश नहीं दिया. किंतु यह भी क्या कम है कि इतनी बाधाओं के बावजूद भी इस कर्मवीर ने अपने सपनों को यथार्थ की धरा पर उतारा जन—जागृति के लिये ऐसे स्तुत्य कार्य का बीड़ा उठाया.

दृढ इच्छा—शक्ति, निश्छल—स्नेह व अदम्य साहस के पर्याय श्री दिक्षितजी महाराज ने "वसुधैव कुटुंबकम्" की भावना को सही अर्थ में पोषित किया. सारे पारिवारिक जनो के लिये वे आदरणीय "दादाजी" बनें, समान रूप से स्नेह—निधि लुटाते रहे, परिवार के किसी भी सदस्य की खुशी या दुख उनका अपना, बिल्कुल अपना सुख—दुख था.

परिवार ही नहीं गोस्वामी समाज के किसी भी सदस्य की प्रगति में उन्होंने भरपूर सहयोग व मार्गदर्शन दिया. परिवार व वैष्णव संप्रदाय में ही नहीं. जहाँ भी जिसने भी, उनके आशीर्वाद, मार्गदर्शन व स्नेह की कामना की वहाँ वहाँ उसके शीष पर, अवश्य ही उनका वरद—हस्त रहा.

गो—रक्षा के लिये प्रतिबद्ध ब्राह्मणों के सम्मान के रक्षक, अत्यंत संवेदनशील पू.दादाजी ने अपना संपूर्ण जीवन सक्रिय रहकर जीया. निराशा के बादल, कष्टों का अंधकार, व्याधियों की अमावस्या, इस चंद्र के उत्साह के प्रकाश को कभी आवृत नहीं कर पाई.

संगीत के मर्मज्ञ, भ्रमण के शौकीन इस रसज्ञ को जितना आनंद धूपद—

धमार में आता था उतने ही शौक से वे कव्वाली भी सुनते थे, उनका जितना अधिकार संस्कृत भाषा पर था उतना ही फारसी पर भी था. जहाँ संस्कृत के उद्भट विद्वान उनके दरबार की शान बढ़ाते थे वहीं दूसरी ओर फारसी के धुरंधरों का भी वहाँ मेला था.

लंबे समय तक दवाइयों का सेवन करने के बावजूद भी, भोजन में उनकी अपनी एक रुचि थी. अपनी बीमारी के दौरान "मुंबई अस्पताल" में "SALT-FREE" के BOARD को "SALT IS FREE" कहकर हास्य का पुट देने वाले, इस मनीषि ने कभी लक्ष्मण रेखा में रहकर जीना नहीं सीखा. खतरों से खेलना उनकी आदत थी. परंपराओं का पालन करते हुए भी वे रूढीवादी नहीं थे. इसलिये ही जहाँ-जहाँ धर्म-परिवार रक्षार्थ सुधार की पुकार हुई वहाँ आप अग्रणी रहे.

एकबार एक चुस्त वैष्णव परिवार में जब ईसाई पुत्रवधु आने की समस्या उत्पन्न हुई तो आपने "ये पुष्टिमार्ग सर्व के उद्धार के लिये है" इस वचन का स्मरण रखते हुए, उस पुत्रवधु को नाम सुनाकर कंठी दी एवं उसे वैष्णव संप्रदाय में अपनाकर, सबसे पहले उसके हाथ से रसग्रहण किया. इस प्रकार उन्होंने अपने वचनों और क्रियाओं में साम्य दिखलाया और "जो वैष्णव वह मेरा" इस सिद्धांत को बिना झिझक प्रत्यक्ष कर दिखलाया.

महत् ज्ञानी किंतु अत्यंत विनम्र, अतिशय सुंदर व तेजस्वी किंतु सर्वथा निरभिमानी, यशस्वी पर आत्म-स्तुति से अछूते पू. दिक्षितजी महाराज "दादाजी" ने परिवार के बालकों से लेकर गोरखे के बच्चों तक को समान स्नेह दिया. श्रीमद् भागवत् में कहे अनुसार आपका क्रोध उत्तम पुरुष का क्रोध था. दूध में आये उबाल के समान आप क्षणभर को अत्यंत क्रोधित हो जाते थे. क्रोध से आपका मुखारविंद लाल हो जाता था. किंतु दूसरे ही पल सबकुछ शांत. मनमें किसी बात की गांठ बांध लेना, दुष्ट की दुष्टता मन में वर्षों सहेजे रखना, षडयंत्र रचना आदि बातें उन्हें कभी स्पर्श भी नहीं कर पाई. यथासंभव उन्होंने लोगों की सहायता व पथ-प्रदर्शन किया. शायद यही कारण है कि स्वार्थ में आकंठ डूबी इस सृष्टि में "आज गया और अभी भूले" वाले युग में जीनेवाले भी, उन्हें लीलागमन के 26 वर्षों के लंबे अंतराल के बाद भी, आज भी अत्यंत स्नेह, श्रद्धा व सम्मान से याद करते हैं.

उनके मुक्तकंठ से दिये हुए आशीर्वाद स्नेह व उद्बोधन को आज भी

उनके संपर्क में आये लोग, कहीं बहुत गहराई से महसूस करते हैं। आज भी गुरुजी का महत् व्यक्तित्व व स्नेह-स्पर्श उनमें रचा बसा है।

जीवन में कई बार इस भोले ठाकुरकी निश्चलता व सरलता का लोगो ने गलत फायदा उठाया, उनके साथ विश्वासघात किया किंतु सबकुछ जानते समझते भी वे उस विष को सहजता से पी गये। उन्ही लोगो ने जब उनसे पुनः सहायता की याचना की तो आपने बिना मलाल के उन्हें यथोचित सहायता व स्नेह दिया।

ज्योतिष शास्त्र के ज्ञाता बहुमुखी प्रतिभा के स्वामी, सदैव अपनी भेंट का दशमांश प्रभु सेवा में विनियोग करनेवाले इस शलाका पुरुष ने अपने परिवार, अपनी संतति के लिये धरोहर के रूप में यश की ऐसी अथाह संपत्ति छोडी है जो उन्हें सदैव समाज में प्रतिष्ठा व प्रेम दिलाएगी। अंत में इन पंक्तियों के साथ मैं अपनी भावनाओ को विराम देना चाहूँगी।

जिनके स्नेह की मृदु छाया में

बचपन मेरा बीता,

जिनके उत्साह के आलंबन से

कैशोर्य मेरा संवरा,

जिनके आशिषो की सौगात लिये

मैं विदा हुई इस घर से

उन प्यारे, दादाजी को

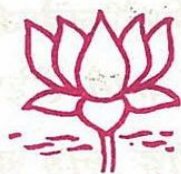
शतबार नमन, शत-शत बार नमन।

पू. दादाजी के प्रति श्रद्धा व सम्मान से लबालब भरें इस हृदय के कुछ भावो को मैंने अपनी लेखनी में बांधने का प्रयत्न किया है। उस प्रतापी पिता के सानिध्य में बिताये उन दिनों, उन सुखद स्मृतियों, उन अनुभूतियों को पूरी तौर से प्रकट करने का, मेरी वाणी में चातुर्य नहीं है, किंतु फिर भी मुझे यह आशा है कि यह भाव-माला समुचित व पर्याप्त शब्द-सुमनो के अभाव में भी उस अद्वितीय व्यक्तित्व की गौरव-गंध से आप के मन-आंगन को अवश्य ही महका जाएगी।

अपनी त्रुटियों के लिये पूं. पितृचरण व आप सबसे क्षमा-याचना सहित।

सौ. जेलु

सौ. जयलक्ष्मी शत्रुघ्न तैलंग



मेरी ओर से.....

कहा जाता है कि किसी भी क्षेत्र में, जो कुछ भी आपने जाना है, समझा है, सीखा है, उसे केवल बटोरकर रख लेना, उस पर कुंडली मारकर बैठ जाना परम अपराध है। इसी न्याय को ध्यान में रखते हुए एवं अनेक वैष्णवों के आग्रह का सम्मान करते हुए, मैं इस पुस्तक को प्रकाशित कर रही हूँ।



इस पुस्तक में मैं उन सामग्रियों की विधियाँ लिख रही हूँ जो मात्र सोलह वर्ष की वय में मैंने, उस समय प्रसिद्धि के चरम शिखर पर आसीन, बड़े मंदिर के प्रांगण में आकर, उस यशस्वी पुरुष की अर्धांगिनी बनकर, यहाँ के अनेक स्वजनो व स्नेहिओं से सीखी।

यद्यपि उस समय सीखी ये सामग्री की विधियाँ, आज शब्द-बद्ध करना, अत्यंत सरल है किंतु, उस समय एक सर्वथा नये माहोल व अनेक अनजाने लोगो व गुरुजनो के समक्ष, इसे सीखना व बनाना बहुत मुश्किल प्रतीत होता था। मुझे प्रसन्नता है कि मेरे प्रयास पल्लवित हुए और मुझे ये आत्मविश्वास मिला कि मैं उन सीखी हुई सामग्रियों को पुस्तकाकार में प्रकाशित कर सकूँ।

इस प्रकाशन के अवसर पर मैं दृढ़ पुष्टिमार्गीय परम भगवदीय श्री भूपेन्द्रभाई रतनसी, उनकी धर्मपत्नी अ.सौ. हंसा बहन, भरुच निवासी श्री जयेशभाई एवं अ.सौ. प्रीति बहन के विशेष सहयोग का भी उल्लेख करना चाहूँगी जिन्होंने मेरी इच्छा को साकार करने, अथक परिश्रम किया व भरपूर सहयोग दिया। इन स्वजनो, मेरे इन अपनों का ये अपनत्व व उत्साह मुझे सदैव स्मरण रहेगा।

अभी तक इस संबंध में प्रकाशित सामग्री-साहित्य में मिष्टान्तों की अधिकता रही है किंतु इस पुस्तक में दोनोकी ही (मीठी व नमकीन) समान रूप से प्रस्तुत करने का प्रयत्न किया गया है। मुझे आशा है कि इस संबंधमें प्रकाशित पुस्तको की श्रृंखला में यह अगली कड़ी होगी और मेरा ये नम्र प्रयास श्री ठाकुरजी को नित्य नवीन सामग्री बनाकर लाड़ लड़ानेवाले वैष्णवों के लिये, भले कुछ ही अंश में हो परंतु लाभप्रद होगा।

“मधुराधिपते अखिलं मधुरं” रसेश्वर प्रभु की भोजनथाली में, आप लाड से, भाव से, उमंग से कुछ और सामग्री परोसे।



इसी कामना सहित
गो. चन्द्रावली बहुजी

श्री हरि

भोजन समय की भावभावना

“भक्त मनोरथ पूरणकारी प्यारे नंद के लाल
भोग प्रेमसो आरोगे, रखे आचार्यजी की कान”

सिद्धांत मुक्तावाली ग्रंथ में श्री आचार्य चरण ने पुष्टि जीवों को अपने गृहमें रहकर, अपने तन-मन-धन से श्री ठाकुरजी की सेवा करने की आज्ञा दी है. निरंतर श्री ठाकुरजी की विविध सेवा (श्रृंगार की, फूलघर की, किर्तन की व सामग्री इत्यादि) जीव के हृदय में प्रेम व ताप का विकास करती है और क्रमशः मानसी सेवा की दिशा में अग्रसर करती है.

श्री ठाकुरजी को सामग्री अंगीकार करवाते समय कभी नंदालय का तो कभी वज्रभक्तों के घरका ओर कभी जिन वनों व कुंजों में ग्वालबालों के साथ छाक अरोगी, उन पावन स्थलों का मन में निरंतर अनुसंधान रखे. यही अनुसंधान आपके हृदय में प्रभुप्रेम को तीव्र करेगा. भोग धरते वक्त अष्टछाप के किर्तनों का भी गायन करे. जो आपके मन को खींचकर, प्रभु जहाँ बीराज रहे हैं वहाँ ले जाएँगे.

हमारे यहाँ ऐसी भावना है कि प्रभु शीतकाल में नंदालय व वज्रभक्तों के यहाँ भोजन अरोगते हैं. इसलिये ही ग्वालमंडली के साथ खेलते हुए प्रभु को बुलाने श्री यशोदामैया सखी से कह रही है कि “नेक गोपाल दीजो टेर” सखी प्रभु से कहती है कि कुंवर जल्दी पधारो मात यशोदा और नंदबाबा आपकी राह देख रहे हैं. भोजन ठंडा हो रहा है. “भात सिरात, तात अति आतुर, वेगि चलो प्यारेलाल”.

वज्रराजकुमार माततात की प्रीत जानकर दौडकर पधारते हैं और यशोदा मैया अपने हाथ से एक-एक कौर मनुहार करते हुए अरोगाती हैं. यशोदा मैया गोपाल के साथ आये सखा मंडल को भी खिलाती है. “सखा मंडली समेत जेइये”.

वज्रभक्तों के घर :-

श्री गोपीजन यशोदा मैया से विनती करती है और श्री ठाकुरजी व बलरामजी को अपने घर भोजन करने ले जाती है. आज श्री आचार्यचरण की महत् कृपा से प्रभु स्वयं हमारे घर बिराजते हैं.

अपने घर में जब कोई भी सुंदर वस्तु बने और प्रभु अरोगे ऐसी भावना हो तो समझना कि ब्रजभक्तों ने कृपा की है।

“जब कछु नीकी सोंज बनावत, अटक रहत तुम्हारे सूत पर”

गोपीजन के प्रेमवश प्रभु उनके घर भोजन को पधारते हैं और स्नेह-उत्साह, भावभरी गोपियाँ लाडले लाल से अनुनय करती हैं। “आज हमारे भोजन कीजे, बहुत भांत पकवान मिठाई षटरस व्यंजन लीजें”

उष्णकाल

उष्णकाल में ठाकुरजी सखाओ के संग वन में यमुना-तट पर व गिरिराजजी पर छाक अरोगते हैं और श्री स्वामिनीजी के संग कुंज में भोजन करते हैं। श्री गोपीजन-ग्वालमंडल से धिरे वन में बिराजे नंदलाल के लिये छाक लाती है और कहती है “लेहो कन्हैया, यशुमति मैया, तुम को छाक पठाई”

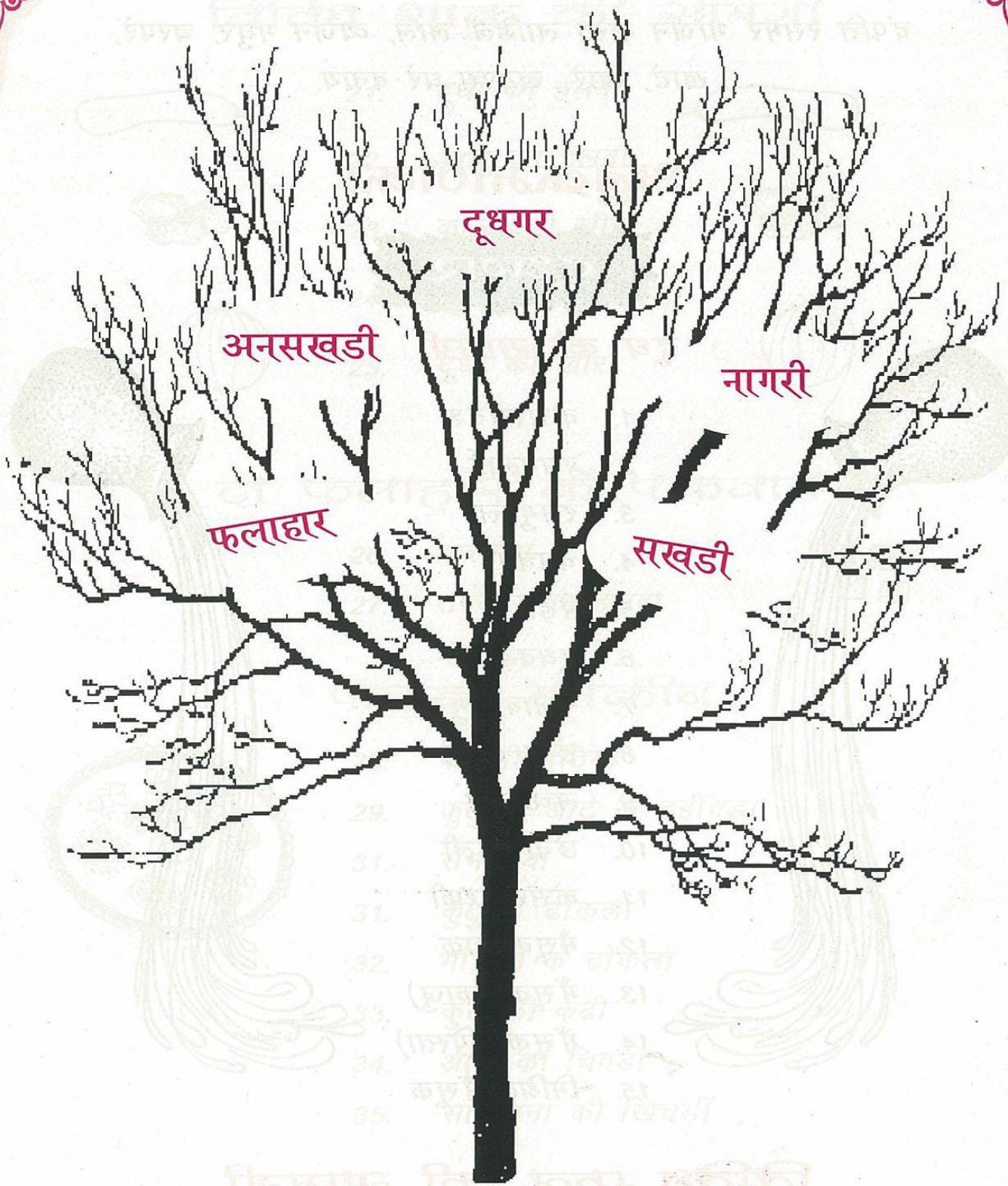
निकुंज में स्वामिनीजी के संग प्रभुभोजन करते हैं और भक्त कवि गा उठते हैं। “कुंजन मांझ बिराजत मोहन राधिका, सुंदर श्याम की जोरी, जेवत श्यामा -श्याम भोजन करत नवल पिय प्यारी”.

इसप्रकार निरंतर इन लीलाओ का किर्तनों का स्मरण व गायन करते हुए, नित्य नौतम सामग्री सिद्ध कर, छबीले, रसीले नंदराजकुमार को भोग धरीये और लीलालाल गोवर्धनधारी, नटखट नंदलालकी भक्तिमें सरोबार हो जाइये.



कुछ आवश्यक बातें

- १) सामग्री बनाते वक्त जहाँ तक संभव हो मुँह पर कपड़ा बाँध रखे.
- २) दूध उबालते वक्त यह सदैव ध्यान रखें कि दूध-पात्र का तल मोटा हो. अन्य सामग्री भी मोटे तले वाले बर्तन में सिद्ध करें.
- ३) जब शक्कर की चाशनी उबलने लगे तो उसमें एक चम्मच नींबू का रस पधरा दे. जिससे चाशनी की कालिमा ऊपर आ जाये व चाशनी साफ हो जाए.
- ४) जब चाशनी में तार का परीक्षण करना हो तो उबलती चाशनी में से एक चमची थाली में डालिये. जरा ठंडी होने पर उसे स्पर्श करने से उंगली में से एक तार सरीखा या दो तार सरीखा निकलता प्रतीत हो तो समझ लें कि एक तार या दो तार की चाशनी बन गई.
- ५) जब भी आप दूधगर बनाएँ तब तुरंत ही पनीर बनाएँ बहुत पहले के पनीर से सामग्री उतनी सुंदर सिद्ध नहीं होती.
- ६) ध्यान रहे कि तेल में सिद्ध सामग्री सखड़ी हो जाती है. अनसखड़ी में घी में सामग्री सिद्ध होती है.
- ७) गरम मसाला में केवल, लौंग, जायपत्री, छोटी इलायची, जीरा व काली मिर्च ही पधराएँ.
- ८) सामग्री में सदैव शुद्ध घी पधराएँ.



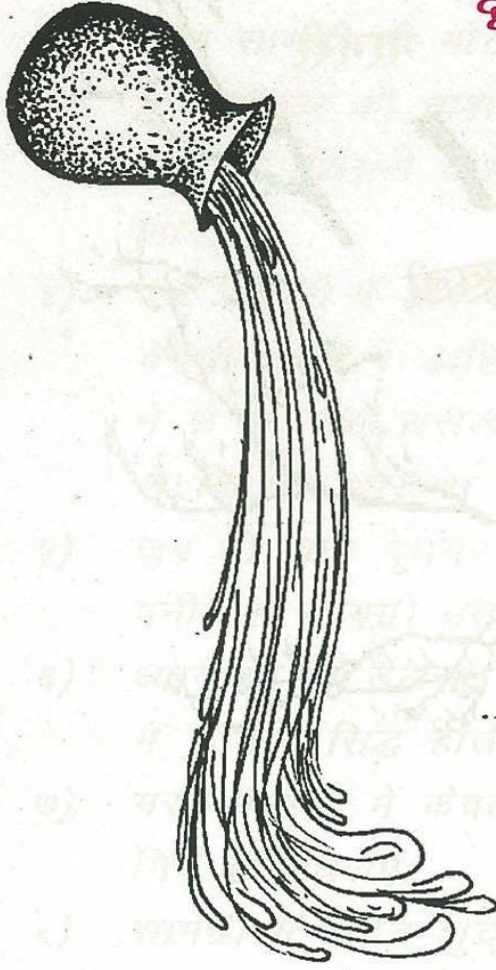
सामग्री
भांत भांत की

दंपति रसभरें भोजन करत लाडिलें लाल, व्यंजन मधुर, चरपरें,
खाटे, खारें, खटरस धरे बनाय.

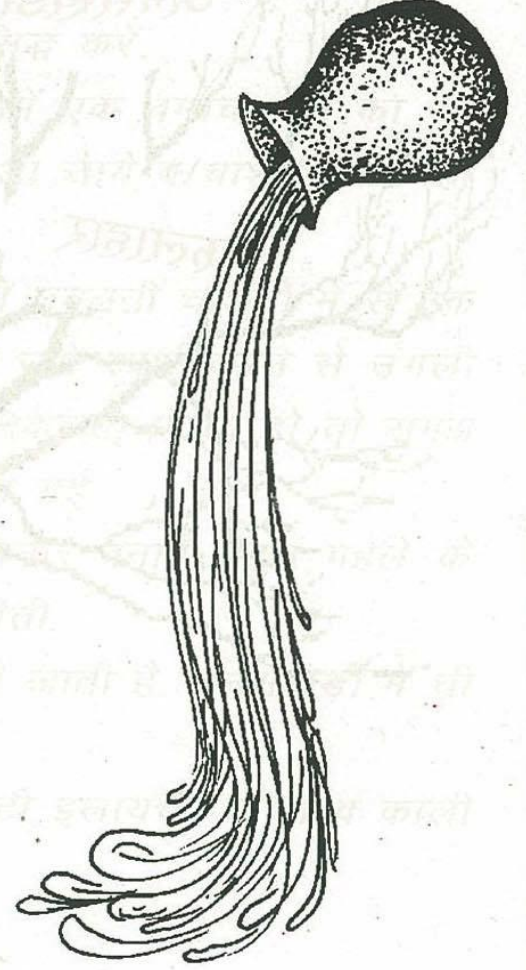
अनुक्रमिका

दूधागर

दूध की सामग्री



1. केसरसंदेश
2. रसमलाई
3. रसगुल्ला
4. चमचम
5. पेड़ा
6. दूधवड़ा
7. गुलाबजामुन
8. छेना बरफी
9. लच्छादूध
10. छेना गोली
11. केसर बरफी
12. मैसूक पाक
13. मैसूक (काजु)
14. मैसूक (पिस्ता)
15. मिश्रित मैसूक



विविध फल की सामग्री



16. सेब या सफरचंद का हलवा
17. खोपरापाक
18. जामुन की बरफी
19. आम की बरफी
20. संतरा की बरफी



विविध शाक की सामग्री



21. दूधी का हलवा



22. आलू का हलवा



23. कोला की खीर



24. आलू की पूरणपोली

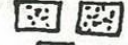


25. दूधी की खीर



दो फलाहार के पकवान

26. खरमंडा



27. तपकीर का हलवा



फराली नमकीन



28. फराली मुठिया

29. कुटु के आटे के दहीवड़ा

31. संभारिया

31. कुटु के ढोकला

32. मौरिया के ढोकला

33. कुटु की कढी

34. आलू का चिवडा

35. साबूदाना की खिचड़ी

विभिन्न फराली पूरी

36. कुटी की पूरी

37. सिंगाडे की पूरी

38. राजगीरा की पूरी

39. आलू की दाल तथा सांव

फराली बडे

काजू के	कंद के	साबुदाना के	सूरन के	केला के
40. काजू के बडे	41. कंद के बडे			
42. साबुदाना के बडे	43. केला के बडे			

कुछ और फराली नमकीन

44. केले के वेफर	45. आलू की पेटिस
46. कंद की पेटिस	47. खंडवी

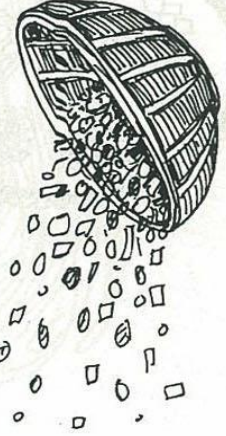
विभिन्न चिक्की

48. तिल की चिक्की	49. मूंगफली की चिक्की
50. काजू पिस्ता की चिक्की	

आनखड़ी



50. पपची
51. खीरवडा
52. बेसन का शीरा
53. मोहनथाल
54. रस की बूंदी
55. बूंदी के लड्डू
56. सूतरफेनी
57. बेसन या मगद के लड्डू
58. सूजी नारियेल के लड्डू
59. सूजी की लापसी
60. मीठे गुना
61. खरखरी
62. कांजीवडा
63. थपडी
64. नमकीन गुना
65. खस्ता कचोरी
66. मूंग की दाल की कचोरी



सखड़ी

पीलाभात दहीभात खमण भात सिखरन भात मीठा भात

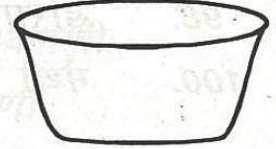


67. पीलाभात



68. दहीभात

69. खमण भात



70. सिखरन भात



71. मीठा भात



अन्य प्रकार के भात

72. बेंगन भात

73. बड़ी भात

74. मिश्रित भात

अन्य सामग्री

75. तीनकुड़ा

76. लचका दाल

77. पकौड़ी की कढ़ी

78. अंकुरी

विविध प्रकार की रोटी

79. सूरज रोटी

80. मीसी रोटी

81. बेजर की रोटी

82. बाजरा की रोटी

भांति भांति के साग

83. आलू मटर पनीर

84. भव्य पनीर

85. दहीवाली भींडी

86. आलू मटर

87. संभारिया

88. हरियाले आलू मटर

89. एक और संभारिया

विविध रायता

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 90. ककडी का रायता | 91. ककडी मूंगफली का रायता |
| 92. चीला का रायता | 93. केले का रायता |
| 94. पकौडी का रायता | 95. आमरस का रायता |

तवा की सामग्री

- | | |
|--------------------|----------------|
| 96. पानकी | 97. चीला |
| 98. डोसा | 99. टिकडा |
| 100. मेथी के टिकडा | 101. पनीर पोली |

विविध भजिये

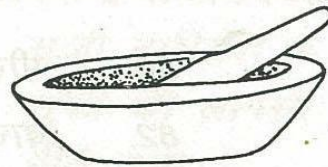
- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 102. हाफूस आम के भजिये | 103. सूजी के भजिया |
| 104. आलू के भजिये | 105. मूंगकी दाल के भजिये |

कुछ अन्य सामग्री

- | | |
|------------------|--------------|
| 106. थालीपीठ | 107. आलू पवा |
| 108. चाकोली | 109. ढोकला |
| 110. उत्तपम | 111. बोंगरम |
| 112. चना जोर गरम | |

तरह तरह की चटनी

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. नारियेल की चटनी | 2. किशमीश की चटनी |
| 3. खजूर की चटनी | 4. मूंगफली की चटनी |



बड़िया तरह तरह की

1. मूंगदाल की बड़ी
2. उड़द की दाल व कोला की बड़ी
3. तिलवड़ी

कच्चे अचार



1. अंकुरी का अचार
2. आदू हल्दी का अचार
3. कच्चे आम का अचार
4. कच्चे आम का पानीवाला अचार



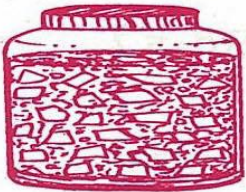
पन्हा

1. केसर का पन्हा
2. खस का पन्हा
3. केरी का पन्हा
4. गुलाब का पन्हा
5. चंदन का पन्हा

सुकवणी

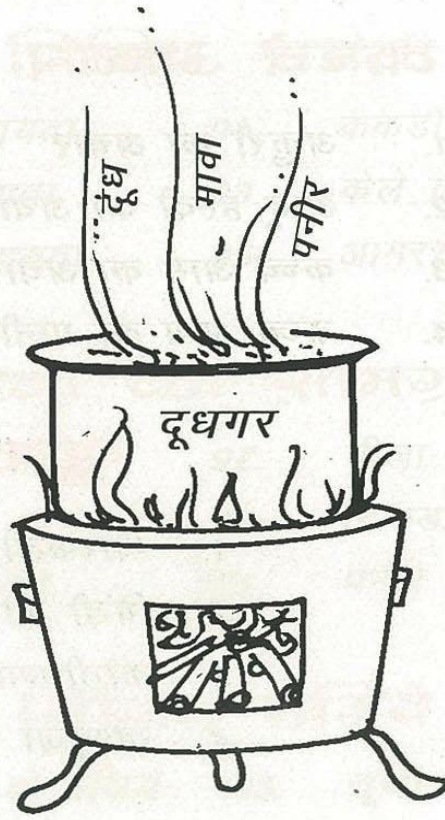
1. ग्वारफली की सुकवणी
2. भिंडी की सुकवणी
3. कोठीमणा की चकती
4. खरबूजा के बीजों की सुकवणी

बिलसारु



1. आम का बिलसारु
2. सुकेमेवा का बिलसारु
3. सफरचंद का बिलसारु
4. अनानास का बिलसारु





(ये ताप अप्रत्यक्षीतः इस बात का भी सूचक है कि हृदय में यदि ताप हो तो प्रभु अवश्य ही भक्त निर्मित सामग्री अंगीकार करते हैं।)

दूधगर

"माखन, खीर, खांड, बांसोदी, दहि, शिखरण, ओटयो दूध मलाई.....

श्री विट्ठल गिरिधरन अरोगत, भक्तन के सुखदाई"

"आटयो दूध, दूध-दही का बेला मीठे आंब

अरु सुंदर केला आंबन को शीराजू कीनो

सोतो हरिजू रुचि सो लीनो."

दूध, मावा, शक्कर, सिंगाडा, राजगीरा, पनीर या तपकीर का आटा, घी, फल या सूखे मेवे से बनने वाली सामग्री को दूधघर कहते हैं। ये सामग्री व्रत में भी ली जा सकती है। ये सामग्री मुख्यतः पनीर या मावा से बनती है अतः मैं यहाँ मावा व पनीर बनाने की विधि भी बतला रही हूँ।

विधियाँ

मावा

पनीर

बूरा

मावा

एक लीटर दूध को, मोटे तले वाली कढ़ाई में या नोनस्टीक में उबलने रखिये. इसे तब तक उबलते रहने दीजिये जब तक यह गाढा न हो जाये.

मावा बनाते वक्त कुछ ध्यान देने योग्य बातें :-

1. दूधको धीमी आँच पर न उबाले अन्यथा मावा का रंग बदल जाएगा: जब दूध रबडी जितना गाढा होने लगे तब आँच धीमी करे.
2. दूधको लगातार हिलाएँ जिससे वह बर्तन में न लगे.
3. दूध उबलते वक्त पात्र में चारों ओर पपडी न जमने दें.
4. 1 लीटर दूध में प्रायः 100 से 150 ग्रा. मावा बनता है.

पनीर

1 लीटर दूधको उबालिये. जब दूध उबल जाए तब उसे आँच पर से उतार लीजिये व उसमें 1/2 चमंची साइट्रिक एसिड (नींबू के फूल) जरा से पानी में घोलकर डालिये. साइट्रिक एसिड डालते हुए आप दूध को चम्मच से हिलाइए. कुछ ही पलों में दूध फट जाएगा. फटे दूध को बारीक कपड़े से छान लीजिये. पानी अलग व पनीर अलग हो जाएगा. इस पनीर को कपडे सहित ठंडे पानी से धोइये व फिर 10 मिनट के लिये किसी भारी वस्तु से दबा दीजिये.

बूरा बनाने की विधि

250 ग्राम शक्कर लें व उसमें इतना ही पानी पधराएँ कि वह भीग जाए. चाशनी होने दीजिये जब चाशनी ठौर की चाशनी जैसी या कि गोली बंधने जैसी होने आये तो उसे उतारकर तुरंत आटा छानने की छत्री से थाली में छान लें. छलनी में जो बडे डले रहें जाएँ उन्हें कूट लें.

केसर संदेश

सामग्री :- 200 ग्रा. पनीर, 5 चम्मच शक्कर, पीस्ता, केसर, इलायची.

विधि :- पनीर, शक्कर, इलायची, केसर को मिलाकर भली प्रकार से एक करना ध्यान रहे कि शक्कर व पनीर दोनों भली प्रकार मिल जाएँ. फिर संदेश को आप मनचाहा चौकोर, गोल या लंबगोल आकार दें एवं ऊपर से पिस्ता की बारिक कतरी बुरक दें. ये केसर संदेश तैयार हो गया.

रस मलाई

सामग्री :- 1 लीटर दूध, बदाम पिस्ता की कतरी, इलायची पावडर, एक लीटर दूध से निर्मित रसगुल्ला, 1/2 कप पीसी हुई शक्कर व केसर.

विधि :- एक लीटर दूध को उबालकर बांसुदी जैसा बनाना. फिर उसे ठंडा होने दें. ठंडे होने पर उसमें पीसी हुई शक्कर, बदाम पिस्ता की कतरी, केसर व इलायची डालें. तैयार किये हुए रसगुल्लों को ठंडे पानी में डालकर तुरंत बाहर निकालें व हाथ से दबाकर पानी निथार लें और उसे बासुंदीनुमा दूध में डाल दे. चाहे तो चार-पाँच बूंद गुलाबजल डालें और उसे ऊपर से गुलाब की पत्तियों से सजा दें.

रसगुल्ला

सामग्री :- 1 लीटर गाय का दूध (भेंस का दूध हो तो उसे गर्म करके, ठंडा करें व उसकी मलाई छान लें फिर पनीर बनाएँ अन्यथा घी तत्व की अधिकता से रसगुल्ला कूट जाएँगे) 2 कप शक्कर, 3 कप पानी, दूध फाड़नें नीबू के फूल या साइट्रिक एसिड) 3 चमची अरारोट.

विधि :- पहले बताई हुई पनीर बनाने की विधि से आप दूध को उबालकर पनीर बनालें. फिर पनीर को पतले कपड़ों में बांधकर पहले ठंडे पानी से धो लें और फिर कुछ समय उसे किसी भारी वस्तु के नीचे दबाकर, उसका पानी निकाल लें. इसके पश्चात् उस पनीर को अच्छी तरह मसलकर अरारोट मिलाएँ फिर एकबार फिर से भली प्रकार पनीर व अरारोट मिलाएँ व उस मिश्रण की छोटी-छोटी गोलियाँ बनाएँ.

रसगुल्ला की चाशनी :- 2 कप शक्कर में 3 कप पानी डालकर, शक्कर के घुलने तक उसे उबलने दें. उसके पश्चात् उसे एक मिनट और उबालकर

उसमें ये पनीर की गोलियाँ डाल दें और इस चाशनी को ढक्कनसे आधा ढककर सात मिनट तक रसगुल्लों को इस चाशनी में उबलने दें. बीच-बीच में तपेली या पात्र के किनारे से थोड़ा ठंडा पानी डालें (बहुत ही थोड़ा) इसके पश्चात् रसगुल्ला बन जाने पर ऊपर से थोड़ा गुलाबजल डालें.

चमचम

सामग्री :- 1 लीटर दूध, एक चमची अरारोट, 1/2 चमची केसर, थोड़ी सी पीसी शक्कर, सूखा खोपरा पावडर, इलायची पावडर, तीन कप शक्कर और 5 कप पानी.

विधि :- 1 लीटर दूध का पनीर बनाइए. ये पनीर प्रायः 110 से 115 ग्रा. बनेगा. पहले पनीर को खूब मसलिए फिर उसमें एक चमची अरारोट मिलाकर फिर उसे हाथ की हथेली से भली प्रकार मसलिए. केसर मिलाइए और फिर उसकी लंबगोल आकार में गोलियाँ बनाइए.

चाशनी :- तीन कप शक्कर को पाँच कप पानी में डालकर उबालें. शक्कर के घुल जाने के पश्चात् भी तीन मिनट चाशनी उबलने दें. फिर उसमें एक के बाद एक चमचम के लिये बनाई पनीर गोलियाँ डालें व उसे चार से पाँच मिनट तक उबलने दें. उबलते वक्त पात्र पर ढक्कन न लगाएँ. फिर गैस बंद कर दें और इसे एक रात चाशनी में रहने दें. दूसरे दिन चाशनी से बाहर निकाल उस पर सूखा खोपरा पावडर व इलायची बुरक दें और चाहें तो गुलाबजल की दो बूंदें व केसर के छींटे भी डालें.

पेड़ा

सामग्री :- 250 ग्रा. मावा, शक्कर का बूरा 125 ग्रा., अघकचरी इलायची - 5 ग्रा. व केसर.

विधि :- पीसी हुई शक्कर के भी पेड़ा बन सकते हैं किंतु बूरा जैसे नहीं बनते. मावा को भली प्रकार से मसलना. यदि केसरी पेड़ा बनाने हों तो खरल में थोड़े दूध में पीसकर उसमें केसर पधरानी. फिर थोड़ा सा बूरा और इलायची छोड़कर शेष सारें बूरे और इलायची को मावा में भली प्रकार से मिलाकर पेड़ा बनाने. फिर तैयार हुए इन पेड़ों को, थाली में बिछाये हुए शेष बूरे और इलायची पावडर के मिश्रण में, चारों ओर से लपेटना. तैयार हो गई पेड़ा की सामग्री.

दूधवडा

सामग्री :- एक कप सांव, दो कप दूध, तलने के लिये घी, पीसी हुई शक्कर, केसर.

विधि :- कढ़ाई में सांव के चून को दूध में पधराना. ध्यान रहें कि ये चून आप दूध में इस तरह मिलाएँ कि उसमें गांठ न पड़े, धीमी आँच पर इस मिश्रण को हिलाएँ. जब मिश्रण गाढ़ा हो जाए और कढ़ाई में चिपके नहीं तब इसे उतारकर ठंडा होने दें. तैयार हुए इस मिश्रण के, हथेली पर घी लगाकार वडा बनाएँ और इसे धीमी आँच पर, घी में गुलाबी होने तक तलें. वडा थोड़े फूलेंगे. चाशनी में वडा पधराने. ध्यान रहे कि चाशनी एकतार की हो व इसमें केसर भी डाली गई हो. चाशनी गरम हो किंतु गैस बंद हो. इन वडो को थोड़ी देर चाशनी में रहने दें. दूधवडा तैयार हो गये.

ध्यान रखे कि जिस कढ़ाई में आप दूध व सांव का मिश्रण तैयार करें उस कढ़ाई की तली सौटी हो.

गुलाबजामुन

सामग्री :- 1 कि. मावा, 4 चमचा अरारोट, इलायची, 3 ग्लास—लगभग आधा कि. शक्कर, छे ग्लास पानी व तलने के लिये घी.

विधि :- मावा को पहले अच्छी तरह मसल लें. फिर उसमें अरारोट मिलाएँ. इसके बाद फिर से इसे भली प्रकार मसल लें. फिर इस मिश्रण की गोलियाँ बनाएँ. गोलियों के बीच में एक या दो इलायची के दाने रखें.

चाशनी :- 3 ग्लास शक्कर को छे ग्लास पानी में मिलाकर उबाले. जब एक तार की चाशनी बन जाये तो गैस बंद कर दें.

तैयार की गई मावा की गोलियों को घी में तलें. फिर इन्हें घी से बाहर निकालकर एक मिनट ठंडा होने दें. फिर इन गोलियों को चाशनी में डालें. ध्यान रहे कि जब तक चाशनी ठंडी न हो उसे ढके नहीं. यदि गुलाबजामुन थोड़े कम नरम लगें तो उन्हें एकबार दो मिनट चाशनी में उबालें. ऊपर से थोड़ा गुलाबजल डालें.

छेना (पनीर) बरफी

सामग्री :- 250 ग्रा. छेना, इलायची पावडर, 125 ग्रा. शक्कर व दो ग्लास (छोटे) या उतना जल जिसमें शक्कर डूब जाये.

विधि :- शक्कर को पानी में मिलाकर, उबाले. जब शक्कर पिघल जाये व चाशनी उबलने लगे तब उसमें छेना डालें व इसे तब तक भली प्रकार हिलाते रहें जब तक पानी पूरी तरह सूख न जाए. फिर जब मिश्रण कढाई छोड़ने लगे तब इस मिश्रण को घी लगाई हुई थाली में डाल दें व ऊपर से इलायची पावडर डाल दें. ठंडे होने पर इसे बरफी के आकार में अलग कर लें.

ध्यान रहें कि छेना बरफी की चाशनी आप मोटे तले वाली कढाई में ही बनाएँ.

लच्छा दूध

सामग्री :- 2 कि. दूध, 400 ग्रा. शक्कर, इलायची पावडर, बदाम पिस्ता की कतरी व थोड़ी केसर.

विधि :- दूध को मोटी तली वाली कढाई में इतना उबालें कि वह लगभग 2 कि. से 750 ग्रा. रह जाये. उबलते वक्त इसे लगातार हिलाते रहें. फिर शक्कर डालकर और करीब पाँच मिनट उबलने दें. फिर गैस बंद कर दें व ठंडा होने दें. ठंडे होने पर इसे दूसरे पात्र में बदलकर ऊपर से बदाम पिस्ता की कतरी व इलायची पावडर डालें और केसर को खरल में थोड़े से दूध में पीसकर उसके छीटें दें.

ठंडे होने के पश्चात् इसे कुछ समय फ्रिज में भी रख सकते हैं अन्यथा वैसे ही इस पात्र को ठंडे जल में कुछ समय रखकर फिर इस लच्छा दूध का, भोग धरें.

छेना गोली या छेना मोहन

सामग्री :- 250 ग्रा. छेना, 100 ग्रा. शक्कर व शक्कर पिघले इतना पानी, इलायची पावडर व थोड़ी केसर.

विधि :- छेना को भली प्रकार मसल लें. आधे छेनें में केसर डालें. (खरल में पीसकर) व आधा छेना ऐसे ही रहनें दें. सफेद और केसरी दोनों छेनें में इलायची पावडर डालकर, उसकी छोटी छोटी गोलियाँ बनाएँ.

अब शक्कर को पानी में डालकर इसकी एक तार की चाशनी बनाएँ. फिर उसमें ये छेने की गोलियाँ डालकर तब तक उबालें जब तक चाशनी सूख न जाये. ध्यान रहें कि जैसे जैसे चाशनी गाढी होगी आपको निरंतर चाशनी को हिलाते रहना होगा. जिससे चाशनी कढाई में न लगे.

तैयार हो गई श्वेत व केसरी छेना गोली या छेना मोहन.

केसरी बरफी

सामग्री :- मावा 500 ग्रा., शक्कर 250 ग्रा., थोड़ी केसर, इलायची पावडर व चाँदी का वर्क (वरख).

विधि :- पहले 250 ग्रा. शक्कर में इतना पानी डालें कि शक्कर डूब जाये. फिर इसकी चाशनी बनाएँ. चाशनी में थोड़ी केसर घोल कर डालें. चाशनी इतनी गाढी करें कि वह जमीन या थाली में डालते ही जमने लगे. गोली पडे एसी चाशनी ठीक रहेगी. मावा थोडा गरम करें व फिर गैस बंद कर. जो गरम चाशनी है उसे गैस से उतारकर, उसमें मावा मिलाकर, उसे खूब हिलाएँ. जब मावा गाढा होने लगे तब उसे घी लगाई हुई थाली में पलट दें व ऊपर से चाँदी का वर्क लगा दें. ठंडे होने पर उसे बर्फी के आकार में चाकू से अलग कर दें. चाहें तो आप इसमें इलायची पावडर भी डाल सकते है. ध्यान रहें कि जब आप मावा गर्म करें तब उसमें भी थोड़ी केसर घोलकर डालें व मावा कढाई में लगनें न पाये.

मैसूक पाक

मैसूक (बदाम)

सामग्री :- बदाम 125 ग्रा., शक्कर 250 ग्रा., घी 300 ग्रा.

विधि :- बदाम को गर्म जल में डालकर उसके छिलके उतार लें. फिर उसे बारिक पीसकर उसकी लुगदी बनाएँ. फिर इस पीसी हुई बदाम को थोडे घी में सेकीये. एक तार की चाशनी बनाकर रखिये. जब बदाम सीकने लगे व रवा की तरह अलग अलग हो जाये तब उसमें एक तार की चाशनी डालें. फिर एक गैस पर उसे हिलाते जायें और दूसरी गैस पर गर्म करनें रखे हुए घी में से

थोड़ी थोड़ी देर में इसमें थोड़ा-थोड़ा गरम घी डालते जाँएँ. जैसे जैसे ये मिश्रण घी सोखता जाये वैसे वैसे और घी डालते जाये. अंत में जब घी ऊपर आने लगे तब इसे तुरंत ही एक थाली में डाल दें और थोड़े गर्म में ही इसके टुकड़े कर लें.

ध्यान रहें कि आप बदाम की लुगदी व चाशनी के मिश्रण में रुक रुककर गरम घी ही डालेंगी. अतः दूसरी और घी को गरम होने दें.

मैसूक (काजू)

सामग्री :- 125 ग्रा. काजू, 250 ग्रा. शक्कर, घी 300 ग्रा.

विधि :- बदाम की जगह पर काजू का भूका कर उसे छलनी से छानकर ऊपर की विधि के अनुसार उसे सेकना. जब रवा समान अलग हो जाए तब ऊपर की ही विधि के अनुसार काजू का मैसूक बनाना.

मैसूक (पिस्ता)

सामग्री :- वस्तुओं का परिमाण सब उपर के समान ही है. केवल काजू या बदाम की जगह पिस्ता लेना है.

विधि :- पिस्ता को भी पहले गरम पानी में भिगोकर छिलके निकाल लेने. फिर उसे बारिक पीसकर लुगदी बनाकर ऊपर दी हुई विधि के अनुसार ही मैसूक बना लीजियें.

मिश्रित मैसूक (मैसुर)

सामग्री :- 100 ग्रा. काजू, 100 ग्रा. बदाम व 50-ग्रा. पिस्ता, 250 ग्रा. शक्कर, घी 300 ग्रा.

विधि :- बदाम व पिस्ता को गरम पानी में भिगोकर उसके छिलके निकाल लीजिये. फिर बारिक पीस लीजिये. काजू को भी बारिक पीस लीजिये. फिर तीनों की लुगदी एक साथ मिलाकर घी में सेकीये और फिर ऊपर दी हुई विधि से मैसूक बनाइये.

इसी प्रकार मूंगफली का भी मैसूक बन सकता है.

विविध फल की सामग्री

जामुन की बरफ़ी (काले जामुन)

सामग्री :- 100 ग्रा. जामुन का मावा एवं 100 ग्रा. शक्कर, एक चम्मच (छोटा) घी.



विधि :- जामुन के बहुत छोटे टुकड़े कर लें. फिर एक कटोरी जामुन के मावा में उतनी ही शक्कर डालकर उसे मोटे तले वाली कढ़ाई में गैस पर चढ़ा दे व एक छोटी चमची घी डाल दें. इस मिश्रण को तब तक हिलाते रहें जब तक वह किनारे न छोड़े. थाली में थोड़ा मिश्रण डालकर भी आप परीक्षा कर सकती है कि वह जम रहा है या नहीं. फिर इस मिश्रण को घी लगी हुई थाली में ठंडा होने दें. ठंडा होने पर इसके टुकड़ें कर लें.

शेब या सफरचंद का हलवा

सामग्री :- दो कटोरी मलाई, दो कटोरी शक्कर और एक कटोरी सफरचंद का मावा, इलायची पावडर.

विधि :- सफरचंद का मावा, सफरचंद को छिलके सहित पीस लेना या बहुत ही बारिक खमणी से कस लेना. मलाई, शक्कर व सफरचंद के मावा को मिलाकर मोटे तले वाली कढ़ाई में हिलाते रहिये. जब बादामी रंग का मिश्रण हो जाये और घी छूटने लगे तब उसे थाली में पधराकर ठंडा होने दे. फिर ठंडे होने के बाद उसके टुकड़े कर लें. अगर इच्छा हो तो थाली में डालें गये मिश्रण पर इलायची पावडर बुरकायें.

खोपरा पाक (कोपरा पाक)

सामग्री :- एक बड़ा श्रीफल, शक्कर 500 ग्रा., केसर, इलायची पावडर, चाँदी का वरक.

विधि :- नारीयेल या श्रीफल का खमण निकालें. जितना खमण हो उससे दूगनी शक्कर डालें. फिर खमण और शक्कर के मिश्रण में एक चमची घी डालकर उसे पांच मिनट रहने दें. फिर इस मिश्रण को मोटे तले वाली कढ़ाई में चढ़ाकर तब तक हिलाते रहिये. जब तक वह किनारे से अलग न हो या जमने लायक गाढा न हो. फिर इस मिश्रण में रंग आए उतनी केसर घोलकर

डालें व इलायची पावडर डालें. फिर आधा मिनट और चलाकर इसे घी लगाई हुई थाली में ठंडा होने दे व ऊपर से चांदी का वरक लगाएँ फिर बरफी के आकार में या मनचाहे आकार में टुकड़े कर लें.

आम की बरफी

सामग्री :- 3 ग्लास पके आम का रस, ढाई ग्लास शक्कर, एक बड़े श्रीफल का खमण, एक ग्लास दूध, केसर थोड़ी.

विधि :- मोटी तली वाली कढ़ाई में केसर को छोड़कर सारी वस्तुएँ डाल दें व उसे तब तक होने दे, जब तक ये मिश्रण जमने लायक गाढ़ा न हो जाये. फिर इसमें थोड़ी केसर घोलकर डालें. फिर इस मिश्रण को घी लगी हुई थाली में डालकर जमने दें. चाहें तो इस पर चाँदी का वर्क भी लगाएँ. ठंडा होने पर इसे बरफी के आकार में निकाल लें.

इस बरफी को बनाते वक्त विशेष सावधानी अपेक्षित है क्योंकि रस के छीटें बहुत उड़ते हैं. अतः बहुत ध्यान से मिश्रण को हिलाएँ.

संतरा की बरफी

सामग्री :- दो ग्लास संतरा का रस, आधी कटोरी सांव का आटा, दो ग्लास शक्कर.

विधि :- पहले संतरा के रस में सांव के आटे को बराबर घोलना. फिर उसमें शक्कर डालकर गैस पर इस मिश्रण को गाढ़ा होने दीजिये. इसमें थोड़ा इलायची पावडर भी डालिये. जब मिश्रण जमने लायक गाढ़ा हो जाये तब इसे घी लगाई थाली में डालकर इसे ठंडा होने दीजिये. फिर बरफी के आकार में इसके टुकड़ें करिये.

जब ये मिश्रण गैस पर गाढ़ा हो रहा हो तब इसमें थोड़ा सा घी भी (दो चमची) डालिये.

विविध शाक सामग्री

दूधी का हलवा

सामग्री :- 250 ग्रा. दूधी का खमण, 250 ग्रा. शक्कर, एक ग्लास दूध, एक चमचा घी, बदाम, पीस्ता की कतरी, इलायची पावडर.

विधि :- दूध का खमण कीजिए एवं उसे बिना निचोड़े पानी सहित गैस पर चढ़ा दीजिये. जब उसका पानी सूख जाए तब उसमें एक ग्लास दूध डालिए. जब दूध भी सूखने लगे तब एक चम्मच घी डालिये. फिर उसमें शक्कर डालकर खूब हिलाइए. जब वह गाढ़ा होने लगे तब गैस बंद करिये व ऊपर से बदाम पिस्ता की कतरी व इलायची पावडर डालिए.

आलू का हलवा

सामग्री :- आलू का मावा दो कटोरी, देढ़ कटोरी शक्कर, आधा कटोरी घी, केसर, बदाम.

विधि :- आलू को उबाल कर उसका मावा करना, खमणी से भी खमण कर सकते हैं. (उबले आलू का) फिर आधी कटोरी घी में इस खमण को धीमी आंच पर 7 से 10 मिनट सेकीए. फिर इसमें शक्कर, इलायची, बदाम कतरी डालकर खूब हिलाइए. फिर इसे नीचे उतारिए व केसर डालकर फिर नीचे ही पाँच मिनट हिलाइए. फिर इसे थाली में डालकर ठंडा करें व इसके टुकड़े करें. तैयार हो गया आलू का हलवा.

कोला की खीर

सामग्री :- 100 ग्रा. कददू या कोला, 500 ग्रा. दूध, 1 कटोरी शक्कर, बदाम, पिस्ता, इलायची पावडर व थोड़ी केसर.

विधि :- पहले कददू या कोला को खमण करके उसे बिना पानी, कुकर में उबालने रख दें. कुकर में नीचे पानी रखकर, कोला के खमण को एक पात्र में ढककर रख दें. एक सीटी के बाद कुकर बंद कर दें. दूध को थोड़ा उबालें. फिर उसमें कोला का खमण डालकर, थोड़ी देर और उबालें. जब दूध खीर जैसा गाढ़ा होने लगे तब उसमें शक्कर, इलायची, केसर का घोल डालकर फिर थोड़ी देर उबालें. जब दूध खीर जैसा गाढ़ा लगने लगे तो उसे उतार लें. ऊपर से पिस्ता व बदाम की कतरी और थोड़ा गुलाबजल (एक चमची) डालें.

आलू की पूरणपोली

सामग्री :- आलू का मावा 3 कटोरी, चार कटोरी शक्कर, इलायची पावडर, केसर, राजगीरा या तपकीर का चून - 250 ग्रा., घी आधा कटोरी.

विधि :- पहले आलू उबालकर, मावा बनाएँ. फिर उसमें एक चमचा घी व शक्कर मिलाकर उसे आँच पर चढा दें. जब सब भली प्रकार से मिल जाए तब उसमें केसर व इलायची भी डाल दें. केसर खरल में घोलकर डालें. फिर पूरण को आँच से नीचे उतारकर खूब हिलाइए. ठंडा होने दें. फिर राजगीरा या तपकीर का आटा गूँथकर, उसमें पूरण (आलू) भरें व फिर उसे भली प्रकार बेलकर तवा पर सेकें. सेकते वक्त उसमें थोडा थोडा घी डालिए. (किनारो पर)

दूधी की खीर

सामग्री :- दूध 1 1/2 लीटर, पीसी हुई शक्कर 200 ग्रा., दूधी 125 ग्रा., 5 ग्रा. सींगाडा का आटा, इलायची पावडर.

विधि :- दूधी का खमण करके उसे उबाल दीजिये. ध्यान रहें दूधी को छिलना है. उसके छिलके न आएँ. फिर चलनी में रखकर उसका सारा पानी निथार लीजिये. दूध उबालिये व जब दूध उबल रहा हो तब उसमें ये उबाली हुई दूधी डालिए. सींगाडे के आटे को पहले एक चमची घी में सेक लीजिये. (हल्का सा) फिर इस आटे को धीरे धीरे दूध में मिलाइए. ये ध्यान रहें कि दूध में आटे की गांठ न पड़े. फिर इसमें शक्कर डालकर इसे दो मिनट और उबालिये. फिर नीचे उतारकर इलायची पावडर डालिए.

दो फलाहार के पकवान

खरमंडा

सामग्री :- राजगीरा और सांव का चून एक एक कटोरी, शक्कर का बूरा एक कटोरी, इलायची व चार लौंग का भूका (इलायची-लौंग मिश्रण), तलने के लिए घी.

विधि :- राजगीरा व सांव का चून मिलाकर गूँथ लें. फिर उसकी पूरी बनाकर, गरम पूरी को ही लपेट लें व उसके ऊपर शक्कर का बूरा व इलायची और लौंग का भूका बूरकें. यह ध्यान रहें कि पूरी के बीच में चारों और बुरा चिपक जाए. लपेटते वक्त पूरी के बीच में भी बुरा पधराएँ.

तपकीर का हलवा

सामग्री :- 1 कटोरी तपकीर का आटा, चार कटोरी पानी, एक कटोरी घी, दो कटोरी या ढाई कटोरी शक्कर, बदाम-पिस्ता की कतरी, इलायची पावडर.

विधि :- एक कटोरी तपकीर के आटे को पानी में घोलकर आँच पर चढा दें और हिलाते रहे. थोडी देर पश्चात् उसमें घी डालें और शक्कर भी डालें. उसे तब तक हिलाते रहे जब तक वह गाढा होकर किनारे छोड दें. फिर घी लगी हुई थाली में इस मिश्रण को डाल दें और ऊपर से बदाम पिस्ता की कतरी व इलायची पावडर बुरक दें. व इसके टुकडें कर लें. इस प्रकार तपकीर का हलवा तैयार हो गया.

फराली नमकीन

फराली मुठिया

सामग्री :- 2 कटोरी सांव, 1 कटोरी राजगीरा का आटा, चार मीडियम आलू, कोथमीर या हरा धनिया, दो टेबल स्पून घी, नारियेल का खमण आधी कटोरी, अदरक, काली मिर्च.

विधि :- आलू को खमणी से कस लीजिये. फिर उसका पानी निचोडकर, उसे सांव व राजगीरा के आटे के मिश्रण में मिला दीजिये. इस मिश्रण में स्वाद -अनुसार सेंधा नमक, कोथमीर, काली मिर्च, अद्रक व थोडा (एक चमचा) घी का मोन डालिये. फिर इसका थोडा कडा आटा गूंदिये. फिर इस आटे के मुठिया बनाइये. फिर थोडे ज्यादा घी में जीरा व दरदरी काली मिर्च डालकर, मुठिया डाल दीजिये और इन्हें हल्की आँच पर कुरकुरे होने दीजिये. जब ये कुरकुरे हो जाएँ तब ऊपर से हरा धनिया व खमण डालकर हिलाएँ व गैस बंद कर दें.

आलू के स्थान पर हम दूधी के भी मुठियां बना सकते हैं.

कुटु के आटे के दहीवडा

सामग्री :- 250 ग्रा. कुटु का आटा, एक कटोरी (मीडियम) छाछ, तलने के लिये घी व 250 ग्रा. दही, मसाला, सेंधा नमक, पीसी हुई काली मिर्च व पीसा हुआ जीरा, हरा धनिया.

विधि :- पहले दिन रात को कुटु के चून को छाछ में भीगा दें. फिर दूसरे दिन उसें करछली से खूब फेंटे. उसमें एक चम्मच मोण, डालकर व थोडा नमक डालकर, उसके वडें बनाना. वडें घी में ही तलें. जब ये वडें ठंडे हो जाएँ तब इन्हें सेंधा नमक डाले हुए व मथे हुए दही में डालें. ऊपर से दही में काली मिर्च का व जीरे का पावडर व हरा धनिया डालें.

संभारिया

सामग्री :- 250 ग्रा. वे सभी शाक लेने जिन्हें हम व्रत में उपयोग में लाते हैं यथा आलू, तुरीया, कंद, रतालु, सूरण, केला, एक नारियेल का खमण, सब्जियों के प्रमाण में लगभग एक कटोरी सांव का आटा हरा धनिया, काली मिर्च, अद्रक, नींबू, शक्कर, (एक चमचा) घी व सेंधा नमक.

विधि :- सांव के आटे में थोड़ा घी का मोयन डालना व हरा धनिया (कोथमीर) खमण, कालीमिर्च व अद्रक, नींबू, शक्कर व सेंधा नमक मिलाकर संभार बनाना.

सारे शाक के बड़े बड़े टुकड़े करके घी में जीरा से बघार दें. ध्यान रहे कि घी थोड़ा अधिक हो. फिर थोड़ी देर उसे ढक दें. जब सब्जियाँ होने को आँ तब उसमें संभार डालकर उसे कुछ समय बिना ढक्कन के आँच पर रहने दें. जब सब भली प्रकार सीक जाए तब आँच पर से उतार दे व कोथमीर बुरका दें.

कुट्ट के ढोकला

सामग्री :- कुटी का दारा 500 ग्रा., छाछ गाढ़ी 100 ग्रा., घी 50 ग्रा., पीसा हुआ अद्रक, सेंधा नमक.

विधि :- कुनकुने पानी व छाछ में कुटी का दारा मिला लें. उसमें घी का मोयन करें, ये ध्यान रहे कि मिश्रण ज्यादा पतला न हों. उसमें पीसी हुई अद्रक, व सेंधा नमक डालकर इस मिश्रण को एक घंटे तक ढककर रख दें. फिर इसे ढोकले के संच्चे की घी लगी थाली में डालकर ऊपर से अधकचरी काली मिर्च बुरकें. फिर इसे बाफने के लिये रख दें. जब ढोकलें हो जाएँ तब उन्हें नीचे उतारकर चौरस या सकरपारा के आकार में निकाल लें.

मोरीया के ढोकला

सामग्री :- मोरीया का रवादार आटा 500 ग्रा., गाढ़ी छाछ 100 ग्रा., घी 30 ग्रा. सेंधा नमक, पीसा हुआ आदू व अधकचरी काली मिर्च.

विधि :- मोरीया के ढोकले भी, ऊपर दी हुई कुट्ट के ढोकले की विधि से ही बनते हैं.

कुटु की कढ़ी

सामग्री :- कुटु का आटा (बारिक) 50 ग्रा. छाछ गाढ़ी आधा लीटर, घी बघार के लिये, पीसी हुई काली मिर्च, अदरक व सेंधा नमक.

विधि :- छाछ में कुटु का आटा, अदरक व काली मिर्च डालकर घोल बनाना. फिर एक बर्तन में घी में जीरा व मीठे नीम का बघार करना. फिर इस बघार में ये घोल डालकर करछी से हिलाएँ. चार पाँच उबाल आ जाने पर सेंधा नमक डालें व फिर एक उबाल आने पर उतार लें. अगर चाहें तो ऊपर से हरा धनिया डालें.

आलू का चिवड़ा

सामग्री :- 1 कि. आलू, 50 ग्रा. मूंगफली, 25 ग्रा. कीशमीश, काली मिर्च पीसी हुई, सेंधा नमक व थोड़ी सी शक्कर, तलने के लिये घी.

विधि :- आलू को छिलकर उसे नमक डले हुए पानी में खमण कर लें. जिससे चिवड़ा कडक रहे. फिर इस खमण को छत्री में डालकर निथार लें व इसके बाद इसे गरम घी में तलें. इस तले हुए खमण में तली हुई मूंगफली व किशमिश भी डालें. फिर उसमें काली मिर्च का पावडर, सेंधा, नमक व शक्कर डालें. लीजिये फराली चिवड़ा की सामग्री तैयार हो गई.

साबूदाना की खिचड़ी

सामग्री :- 250 ग्रा. साबूदाना, दो बड़े आलू, 100 ग्रा. मूंगफली, सेंधा नमक, काली मिर्च पावडर, नमक व शक्कर, हरा धनिया, अदरक के टुकड़े. (छोटे)

विधि :- साबूदाना को पानी से धोकर एक घंटा रहने दें. आलू को उबालकर उसके छोटे छोटे टुकड़े कर लें. मूंगफली को सेककर उसके छिलके निकाल लें व उसे दरदरा पीस लें. एक टेबल स्पून-बड़े चम्मच घी में जीरा डालकर आलू के टुकड़े बघारे. फिर उसमें साबूदाना व ऊपर कही हुई समस्त सामग्री डालकर थोड़ी देर आँच पर रहने दें. फिर दो मिनट इसे ढक्कन हटाकर, हिलाकर आँच पर रखें. फिर आँच पर से उतार लें व बारिक हरा धनिया डालें. यदि आप चाहे तो इसमें काजू के टुकड़े भी तलकर डाल सकते हैं.

विभिन्न कराली पूरी

कुटु की

सिंघाड़े की

राजगीरा की

कुटु की पूरी

सामग्री :- कुटु का आटा 250 ग्रा. (बारिक) तलने के लिये घी.

विधि :- कुटु के आटे को गरम जल में कुछ समय रखकर ढक दें. या कुकर में एक पात्र में कुटु का आटा रखकर, कुछ समय उबलने दें. कुकर में नीचे पानी रखें. किंतु पात्र में पानी न जा पाये. फिर इस आटे को ठंडा होने दें. फिर इस आटे में घी का हाथ लगाकर इसे थोड़ा नरम करें. व फिर इसकी पूरी तल लें.

ध्यान देने योग्य बातें :-

- 1) कुटु का आटा गूंदकर, ढककर, उबलते पानी में रखें.
- 2) पूरी बेलते वक्त यदि आवश्यक हो तो कुटु के आटे का ही पलथन लगाएँ.

सिंघाड़े के आटे की पूरी

सामग्री :- सिंघाड़े का आटा 500 ग्रा., एक उबला हुआ आलू व तलने के लिये घी.

विधि :- सिंघाड़े के आटे को या तो गरम जल से गूंदें या आटे में एक आलू मिलाकर उसे गूंदें. फिर सिंघाड़े के आटे का ही पलोथन लगाकर, उसकी पूरियाँ बेले व घी में तलें.

राजगीरा के आटे की पूरी

सामग्री :- राजगीरा का आटा 500 ग्रा. व तलने के लिये घी.

विधि :- राजगीरा के आटे को ठंडे जल से गूंद लें. फिर राजगीरा के आटे का ही पलथन लगाकर पूरी बेले व घी में तल लें.

आलू की दाल तथा सांव

सामग्री :- 250 ग्रा. आलू, 250 ग्रा. सांव, कोथमीर, मीठा नीम, अद्रक, संधा नमक.

विधि :- आलू को उबालकर उसे खमणी से घिस लें. फिर उसे भली प्रकार मसल लें व उसमें चार ग्लास जल मिलाकर उसे भली प्रकार जल में घोल लें. फिर कढ़ाई में जीरा, नीम व अद्रक डालकर घी का बघार तैयार करें. ये ऊपर कही हुई वस्तुएँ एक चमची गरम घी में डालें व फिर उसमें आलू का घोल डालें. फिर इस घोल में नमक डालकर इसे कुछ देर उबलने दें. अब आलू की दाल बन गई. ध्यान रहे कि ये घोल बहुत गाढा न हो. ये दाल बिल्कुल तुवरदाल जैसे स्वाद की लगेगी.

सांव को जीरा व मीठे नीम से एक चमचा घी में बघार दें. फिर उसे एक मिनट सेकें. फिर इसमें एक या दो गिलास जितनी पानी डालें. सेंधा नमक डालें व ढककर धीमी आँच पर होने दें. जब सांव तैयार हो जाए तब ऊपर से कोथमीर पधराकर सखड़ी की भावना से आलू की दाल व सांव का भोग धरें.

कराली बड़े

काजू के कंद के साबूदाना के सूरन के केला के

काजू के बड़े

सामग्री :- काजू का भूका 250 ग्रा., सेंधा नमक व तलने के लिये घी, काली मिर्च पावडर.

विधि :- काजू के बारिक भूके में, सेंधा नमक व थोड़ा काली मिर्च पावडर डालकर जल में बांध ले व फिर इन्हें बड़े का आकार देकर घी में तलें. इन बड़ों को बहुत तेज आँच पर न तलें.

इन्हें सूखे व दही में पधराकर, ऊपर से जीरा पावडर व कोथमीर पधराकर भी दहीवडा के जैसे लाड़िले लाल को भोग रख सकते हैं.

कंद के बड़े

सामग्री :- कंद, हरा धनिया, नींबू, काली मिर्च पावडर, सेंधा नमक व तलने के लिये घी.

विधि :- कंद के बड़े बड़े टुकड़े कर के, उन्हें उबाल लें. फिर उसे पीस लें व उसमें हरा धनिया, काली मिर्च, सेंधा नमक, नींबू, अद्रक डालकर, घी में उसके बड़े तल लें और हरे धनिये की चंटनी के साथ भोजनथाल में भोग धरें.

इसी प्रकार सूरन के बड़े भी बनाये जाते हैं. विधि वही है.

साबूदाना के बडे

सामग्री :- 250 ग्रा. साबूदाना, 50 ग्रा. मूंगफली पावडर, चार (मीडियम) आलू, नींबू, काली मिर्च, सेंधा नमक, जीरा व बारिक अद्रक, तलने के लिये घी.

विधि :- पहले साबूदाना को उतने पानी में भिगो दीजिये कि वे उसमें डूब जायें अर्थात् थोडा पानी रहने दें. फिर आलू उबाल लें. एक घंटे बाद साबूदाना जब भीग जाएँ तब उसमें उबले हुए आलू भली प्रकार मसलकर व ऊपर कही हुई सभी सामग्री भली प्रकार मिला दें व उसके बड़े बनाकर मध्यम आँच पर तल लें. ध्यान रहें कि आँच बहुत जादा तेज न हों.

केला के बडे

सामग्री :- चार कच्चे केले, एक टेबल स्पून-बड़ा चम्मच अरारोट, जीरा, सेंधा नमक, काली मिर्च, हरा धनिया व अद्रक के बारिक टुकड़े, तलने के लिये घी.

विधि :- पहले कच्चे केले छिलके सहित उबाल लें. फिर उन्हें छिलकर पीस लें. फिर उसमें ऊपर कही हुई सभी सामग्री डाल दें व उसके बड़े बनाकर उसे घी में तल लें. इन बड़ो को नारियल की चटनी के साथ मधुराधिपते को भोग धरें.

केले के वेफर

सामग्री :- चार कच्चे केले, सेंधा नमक व तलने के लिये घी.

विधि :- सेंधे नमक को दो चम्मच पानी में घोल लें. कच्चे केले को छील ले व गरम घी में, आँच पर ही उसे आलू के चिप्स बनाने वाले संचे से घिस दें. अर्थात् केले के वेफर नीचे नहीं वरन् गरम घी में ही उतारें. जब केले के वेफर तल रहे हो तब उसमें नमक मिश्रित वह पानी धीरे धीरे डाल दें और कुरकुरे

होने तक उन्हें तलने दें.

यह ध्यान रहे कि केले के वेफर बहुत पतले उतारे.

आलू की पेट्टीस

सामग्री :- एक किलो आलू, 200 ग्रा. अरारोट, 200 ग्रा. हरा धनिया, काली मिर्च, अद्रक, कीशमीश 25 ग्रा., नारीयल का खमण (एक नारीयल) एक नींबू, सेंधा नमक व जीरा तलने को.

विधि :- आलू को उबालकर छील लें व उसे ठीक प्रकार से मसल लें. आलू के मावा में अरारोट भी भली प्रकार मिला लें. आलू में नमक न डालें.

मिश्रण :- एक चम्मच घी में जीरा व अद्रक, काली मिर्च डाले, फिर उसमें हरा धनिया (बारिक) व नारीयल का खमण डालकर दो मिनट आँच पर उस मिश्रण को हिलायें. इस मिश्रण में अब किशमिश, नींबू का रस, सेंधा नमक (थोडा ज्यादा—आलू के अंदाज से) भी डाल दें. फिर मिश्रण को ठंडा होने दें. अब अरारोट का पलथन लगाकार, हाथ से आलू की पुरी बनाएँ व उसके बीच में एक चम्मच मिश्रण भरकर उसे पेट्टीस का आकार दें व उसे घी में तल लें. यदि तलना न हो तो तवे पर घी डालकर उसे सेक भी सकते हैं.

कंद की पेट्टीस

सामग्री :- एक किलो कंद, तलने के लिये घी व एक छोटी कटोरी मूंगफली का भूका.

मिश्रण :- मिश्रण के लिये वही सारी सामग्री लें जो आलू की पेट्टीस के मिश्रण के लिये बताई गई हैं.

विधि :- कंद की पेट्टीस के लिये भी आलू की पेट्टीस के मिश्रण की तरह ही मसाला तैयार कीजिये व फिर उसमें सीकी हुई मूंगफली का भूका भी मिलाइये. कंद या रतालु के बड़े-बड़े टुकड़े करके उसे उबाल लीजिये. फिर उसे पीस लीजिये. इसके उपरांत उसकी टिकिया बनाकर उसमें तैयार किया हुआ मिश्रण भरिये व गरम घी में मध्यम आँच पर तल लीजिये. इस पेट्टीस को नारीयल की चटनी के साथ में भोग घरिए.

खंडवी

सामग्री :- 2 कप अरारोट, 1 कप छाछ, सेंधा नमक, अद्रक, काली मिर्च (पीसी हुई), कोथमीर, एक बड़ा चम्मच घी.

विधि :- अरारोट को छाछ में घोल लें. फिर सेंधा नमक, अद्रक, काली मिर्च डालकर, कडाही में हिलाते रहें. बीच में एक चम्मच घी डालकर फिर हिलाएँ. जब वह मिश्रण जमने लगे तब उसे थाली में डाल दें व ऊपर से जीरा का बघार कर दें. जम जाने पर उसे बरफी के आकार में निकाल लें.

विभिन्न चिक्की

तिल की चिक्की

सामग्री :- 1 कप तिल, आधा कप शक्कर, 1 चमची नींबू का रस, 1 चमची घी.

विधि :- तिल को गुलाबी सेक लें. एक चमची घी गरम करें व उसमें शक्कर पधरा दें. शक्कर को पिघलने तक चलाते रहें. जब शक्कर पिघल जाए व हल्के गुलाबी रंग की चाशनी बन जाए तब उसमें नींबू का रस व तिल तुरंत पधराकर मिला लें व घी लगाई हुई उल्टी थाली पर या चकला पर इसे फैलाकर, घी लगे बेलन से थोड़ा मोटा बेल लें और तुरंत ही टुकड़े कर लें. पाँच मिनट बाद इसे तवेतासे निकाल लें. यदि मुश्किल हो रही हो तो हल्का गरम कर लें.

मूँगफली की चिक्की

सामग्री :- तिल के स्थान पर आधा कप दरदरी मूँगफली लें बाकी सारी विधि वैसी (तिल की चिक्की जैसी) ही है.

1. इसी प्रकार काजू, पिस्ता, सूखे नारियल की भी चिक्की बन सकती है.
2. कई लोग सूखे मेवे (दो तीन) मिलाकर भी चिक्की बनाते हैं.
3. चिक्की की चाशनी में पानी नहीं पधराते.
4. शक्कर के स्थान पर गुड़ डालकर भी चिक्की बनाते हैं.



अनसखड़ी

आटा, शक्कर, घी, दूध और पानी से अनसखड़ी की सामग्री सिद्ध होती है। अनसखड़ी की सामग्री घी में तली या सेकी जाती है। यदि सामग्री में नमक की आवश्यकता हो तो नमक सामग्री सिद्ध होने के पश्चात् ऊपर से पधाराया जाता है।

अनसखड़ी मीठी—मधुर सामग्री

पपची

सामग्री :- चावल का आटा 250 ग्रा., मैदा 250 ग्रा., शक्कर 1 कि., घी 500 ग्रा., एक छोटी कटोरी दरदरी शक्कर व इलायची।

विधि :- चावल व मैदे का आटा मिलाकर उसमें मुट्ठी बंधे ऐसा मोयन डालें। फिर उसे दूध से भाखरी के आटे जैसा गूंद लें। एक किलो शक्कर की चाशनी बनाएँ। ये चाशनी जलेबी की चाशनी से थोड़ी पतली हों। गूंदे हुए आटे की एक बड़ी रोटी बेलें व उस रोटी पर घी लगाकर, उसका बीटा कर दें। फिर उस लिपटी हुई रोटी की छोटी छोटी लोई बनाएँ व उस पर एक हल्का सा बेलन फेरें। फिर उसे गरम घी में मंद आँच पर तल कर, एक रात चाशनी में रहने दें। जब पपची चाशनी में डाले तो चाशनी थोड़ी ही गरम हो। पपची को कड़ाही से निकालने के एक मिनट बाद चाशनी में डालें। दूसरे दिन पपची चाशनी में से निकालकर थाली में जमाएँ और उस पर पीसी हुई शक्कर व इलायची पावडर बुरकाए।

खीर तड़ा

सामग्री :- 1 कप चावल का आटा, दो कप दूध तलने के लिये घी व एक कप शक्कर।

विधि :- कड़ाही में चावल का आटा—दूध में घोलकर डालें। इस घोल को हिलाते रहें जिससे गांठ न पड़े। आँच धीमी हो। मिश्रण जब गाढ़ा हो और कढ़ाई को न चिपके तब उसे उतारकर ठंडा होने दें। फिर हथेली पर घी

लगाकर उंगलियों से इस मिश्रण के छोटे छोटे बड़े बनाएँ और उन्हें धीमी आँच पर बदामी होने तक तले. तलने पर वड़ा फूलेंगे. घी में से तलकर वड़ा बाहर निकालने के एक मिनट बाद एक तार की शक्कर की थोड़ी ठंडी चाशनी में वड़ा डालें. खीरवड़ा की सामग्री तैयार हो गई.

बेसन का शीरा

सामग्री :- बेसन 500 ग्रा., शक्कर सवा किलो, घी 500 ग्रा., दूध 1 कि., केसर, बरास, पिस्ता की कतरी व बदाम की कतरी.

विधि :- बेसन में घी का मोयन डालें और दूध का छनका देकर उसे दो घंटे रहने दें. फिर इस बेसन को छलनी से छान लें और फिर इसे घी में सेक लें. फिर इसमें गरम दूध डालकर हिलाएँ और फिर इसमें शक्कर, केसर, बरास, पिस्ता की कतरी डालकर और हिलाएँ. जब शीरा करछी से चिपके नहीं तब गैस बंद कर दें और ऊपर से बदाम की कतरी डालें.

मोहनथाल

सामग्री :- बेसन 500 ग्रा., घी 500 ग्रा., शक्कर 1 कि., केसर व बदाम पिस्ता की कतरी व बरास मावा 250 ग्रा..

विधि :- बेसन में घी का मोयन डालें और दूध के छींटे देकर, उसे आधा घंटा रहने दें. फिर बेसन सूजी की छलनी से छान लें. फिर बेसन को थोड़े जादा घी में (हलवा जितने घी में) थोड़ा जादा सेके. जब बेसन सिकने की सुगंध आने लगे व उसका रंग बदल जाए तब उसमें मावा बरास व केसर (थोड़ी) डालें. बरास भी बहुत कम डालें. शक्कर की दो तार की चाशनी करें. फिर इसमें सिका हुआ बेसन डालें व उसे चाशनी में मिला लें. फिर इस मिश्रण को घी लगाई हुई थाली में डालकर जमने दें. ऊपर से बदाम व पिस्ता की कतरी डाल दें. जम जाने पर बरफी के आकार में टुकड़े कर दें.

बेसन की तरह ही चावल के आटे का भी मोहनथाल बन सकता है.

रस की बूंदी

सामग्री :- बेसन 500 ग्रा., घी 500 ग्रा., शक्कर 625 ग्रा., तलने के लिये घी और इलायची व केसर.

विधि :- शक्कर की एक तार से थोड़ी गाढी चाशनी बनाएँ व उसमें केसर घोलकर पधराएँ. बेसन में 50 ग्रा. घी का मोयन देकर, भजिया सरीखा घोल बनाएँ. फिर झारा से बूंदी तलें. (थोड़े बड़े छेद वाले झारे में घोल पधराएँ.) इस झारे को गरम घी पर रखे व घोल पधराए. जब बूंदी बन जाए तब उसे तुरंत चाशनी में पधरा दें. ऊपर से चाहे तो बदाम पिस्ता की कतरी डालें.

बूंदी के लड्डु

सामग्री :- बेसन 500 ग्रा., शक्कर सवा कि. घी 500 ग्रा., केसर, इलायची, किशमिश.

विधि :- पचास ग्रा. घी गरम करके बेसन में मोयन डालें. फिर उसे भजिया के घोल के समान घोल लें. दूसरी ओर शक्कर की दो तार की चाशनी बनाएँ. और उसमें केसर का घोल व किशमिश डालें. कडाही में अच्छी मात्रा में घी डालकर उसे गरम होने दे. फिर उस गरम घी में झारा से बूंदी डाले. जब बूंदी फूलकर ऊपर आए और बराबर तल जाए तब उसे झारा से बाहर निकालकर, उसका घी निथारकर उसे चाशनी में डूबो दें. जब बूंदी बन जाये. चाशनी में डूब जाए और ठंडी हो जाए तब उसके लड्डु बना लें.

शूतरफेनी

सामग्री :- मैदा 500 ग्रा., चावल का आटा 200 ग्रा., शक्कर 500 ग्रा., इलायची, गुलाब की पंखुडी, पिस्ता की कतरी.

विधि :- मैदा में 5 ग्रा. घी का मोयन देकर उसे दूध से भाखरी के आटे जैसा कड़क गूंदना. फिर उसे निचोड़े हुए गीले कपड़े में बांधकर तीन घंटे रहने दे. फिर उसे लकड़ी से, लकड़ी के पटे पर, खूब कूटना. फिर पापड़ के आटे के जैसे दोनो हाथो से उसे खींचना. खींचते वक्त जल या दूध लेते जाना और खींचते जाना. जब तक तार अलग-अलग न दिखाई दे तब तक खींचते चलें. फिर एक थाली में थोड़ा गरम घी लगाकर (थोड़ा अधिक घी) उस पर उंगली जितने मोटे तार पास पास सजाइये. फिर उस पर साटा लगाइये. साटा इस प्रकार बनाइये. 140 ग्रा. चावल के आटे में उतना ही पिघला हुआ घी डालकर, उसे खूब फेंटे. साटा बराबर हुआ है इसकी परीक्षा के लिये उसकी छोटी

छोटी गोली बनाकर जल में डालिये. यदि वे तैरने लगे तो समझिये कि साटा तैयार हो गया.

सारे तारों पर साटा लगाइये. फिर नीचे से तारों को गोल लपेटते हुए ऊपर आइए. इस प्रकार सारे तारों का एक बीटा या लपेटा हो जायेगा. इस बीटा को घी (गरम) का हाथ देकर 1 1/4 घंटा रहने दे. फिर इसे धीरे धीरे खींचकर लंबा करना उंगली जितने मोटे रहे. तब उसे उंगली पर लपेटना. एक लोई (लूवा) हो जाये इतना लपेटिये. एक थाली में गरम घी लगाकर लोई उस पर रखे. उस पर (लोई) घी का हाथ देकर दबाकर उसे साधारण मोटा रखे और घी में जब वह तलकर ऊपर आये तो उस पर झारा से कड़क गरम घी छिटकना. फिर उसे पलटकर दूसरी और भी घी छिटकना. फिर उसे निकालकर ठंडी होने दे.

सूतरफेनी के लिये शक्कर की पतली चाशनी करना. सूतरफेनी के लिये चाशनी इस प्रकार प्रयोग करे. चाशनी गरम रखें झारा पर एक-एक सूतरफेनी रखें और उस पर चमचा से चाशनी की धार करें. फिर उसे थाली में रखते जाएँ. जब सारे नंग बन जाये तब उस पर गुलाब की पंखुडी, पिस्ता की कतरी व इलायची पावडर पधराये.

बेसन या मगद के लड्डू

सामग्री :- 250 ग्रा. बेसन, 250 ग्रा. शक्कर, 100 ग्रा. घी.

विधि :- पहले शक्कर का बूरा बनाएँ. बेसन को घी में गुलाबी होने तक सेक लें. फिर उसे आँच से उतार लें. जब बेसन ठंडा हो जाये तब उसमें बूरा मिलाकर लड्डू बांध लें. दो बातें ध्यान रखें.

1. सर्दी में घी थोड़ा ज्यादा डालें. परंतु गर्मियों में कम अन्यथा लड्डू बंधना मुश्किल होगा.
2. बेसन जब प्रायः ठंडा जैसा ही हो जाये तब उसमें बूरा मिलाएँ. बूरा बनाने की विधि पहले दी गई है.

सूजी नारीयल के लड्डू

सामग्री :- दो कटोरी सूजी (रवा) एक कटोरी नारीयल का खमण, 1 1/2 कटोरी शक्कर, इलायची, किशमिश आधा कटोरी घी.

विधि :- पहले सूजी को घी में हलका सेक लें. फिर उसमें खमण पधराकर एक मिनट सेकें. फिर सूजी में किशमिश व इलायची पावडर डालें व आँच पर से उतार लें.

चाशनी :- थोड़ी शक्कर की एक तारकी चाशनी बनाये व उसे सेके हुए रवा में पधराकर एक घंटे के लिये छोड़ दे. फिर बाकी शक्कर की दो तार की या उससे भी थोड़ी ज्यादा कड़क चाशनी बनाकर सूजी में पधराएँ व थोड़ी देर बाद लडडू बना लें. यदि इच्छा हो तो आप सूजी में एक कटोरी मलाई भी डाल सकते हैं.

सूजी की लापशी

सामग्री :- एक कटोरी सूजी, एक कटोरी शक्कर, 3 कटोरी दूध, 1/4 कटोरी घी, इलायची, बदाम पिस्ता की कतरी.

विधि :- सूजी को घी में गुलाबी होने तक सेक लें. जब सूजी गुलाबी सिक जाये. (यदि आपको घी जरा कम लगे तो एक चम्मच घी और पधरा दे) तब उसमें गरम दूध पधराएँ. जब सूजी दूध सोक ले तब शक्कर पधराकर फिर उसे सेके. जब सूजी घी छोड़ने लगे तब उसे गैस से उतार लें व ऊपर से इलायची पावडर व बदाम-पिस्ता की कतरी पधराएँ.

मीठे गुना

सामग्री :- 500 ग्रा. गेहूं का आटा, 250 ग्रा. गुड़, 125 ग्रा. शक्कर, तलने को घी.

विधि :- गुड़ शक्कर के पानी से पूरी जैसा आटा बांधना. आटे में मोयन (पूरी जैसा) डालना. फिर बड़ी रोटी बनाकर लंबी लंबी धारी निकाले व इस धारी को उंगली पर लपेटकर घी में मध्यम आँच पर तल लें.

विशेष :- आटा बांधने से पहले शक्कर या गुड़ को कम पानी डालकर गला लें.

खरखरी

सामग्री :- मैदा 500 ग्रा., घी 350 ग्रा.

विधि :- मैदा में 125 ग्रा. घी का मोयन देकर जल से आटा गूंदना. इस आटे को ज्यादा गूंदना नहीं. आटा पूरी के आटे से भी थोड़ा कड़क हों. फिर इसकी लोई बनाकर इसे थोड़ी मोटी बेलना. इसे चौड़ी कड़ाही में मंदी आँच

पर तलना. तलते वक्त इस पूरी में छेद कर दें व इसे घी में तले. जब दोनो ओर बराबर सीक जाये तब इसे बाहर निकालें व इसका घी निथारकर टोकरे में रखे.

कांजीवडा

सामग्री :- एक कप छिलके वाली मूंग की दाल, तलने के लिये घी.

मसाला-1 चम्मच पीसे हुए आदू व 1/2 चमची हींग, थोड़ी काली मिर्च, राई का पानी, 3 कप पानी, 1 चमची राई, थोड़ी हल्दी, नमक.

पानी कांजी तैयार करने की विधि :- पानी में राई पीसकर पधराएँ व नमक, हल्दी डालकर उसे दो दिन ऐसे ही रहने दें. सर्दियों में कांजी तैयार करने में तीन दिन का समय भी लग सकता है.

वडा :- मूंग की दाल चार घंटे भिगोकर पीस लें. फिर उसमें आदू, काली मिर्च व हींग पधराएँ. फिर दाल को अच्छी तरह फेंट ले व घी में वडा तल लें. तले हुए वड़े को तुरंत ही कांजी में पधरा दें. यही सामग्री सखड़ी में करनी हो तो वड़े तेल में तले जा सकते हैं. जब वड़े चार घंटे कांजी में भीग जायें तब सिद्ध की हुई सामग्री आपश्री के सम्मुख कीजिये.

थपड़ी

सामग्री :- 2 कप बेसन, आधा कप मैदा, हींग, अजवाइन, नमक, काली मिर्च पावडर व तलने के लिये घी.

विधि :- बेसन में दो चमचा मैदा मिलाकर छान लें. फिर उसमें दो चमचा गरम घी, 1/2 चमची अजवाइन व हींग मिलाकर कड़क आटा गूंदिये. फिर इस आटे को आधा घंटा ढककर रखिये. फिर इसकी लोई बनाकर, मैदे की पलथन लगाकर, इसे पतली पतली बेलें व इसे थोड़ी देर फौलाकर रख दें. जब सब थपड़ी बेल लें. तब गरम घी में इसे तल लीजिये व ऊपर से नमक और काली मिर्च बुरकाइये.

नमकीन गुना

सामग्री :- 2 कप बेसन, स्वाद अनुसार हींग, अजवाइन, हल्दी, तलने के लिये घी व नमक, खारा.

विधि :- बेसन में साधारण मोयन डालकर व अजवाइन, हींग, हल्दी डालकर

व थोडा खारा पानी में घोलकर, बेसन में डालकर उसे जल से बांध लें. फिर मीठे गुना की तरह ही उसे बेलकर लंबे लंबे काप लगाकर, उन धारियों को उंगली पर गोल लपेटें व उन्हें घी में मंदी आंच पर तलें तथा बाद में ऊपर से नमक पधरायें. वैसे फीके गुना भी भोग आते हैं.

विशेष :- ये सामग्री मीठे नमकीन गुना चैत्र महिना में, संवत्सर के बाद गणगौर पर श्री वज्रराजकुमार को भोग आती है.

खस्ता कचौरी

सामग्री :- 1/2 कप बेसन, 1 1/2 कप मैदा, तलने व मोयन के लिये घी.

मसाला - नमक, थोड़ी शक्कर, (1 चमची) गरम मसाला, काला नमक, अमचूर (3 चमची) तज-लविंग का व काली मिर्च का पावडर हल्दी (मसाले सभी अंदाज से पधराने)

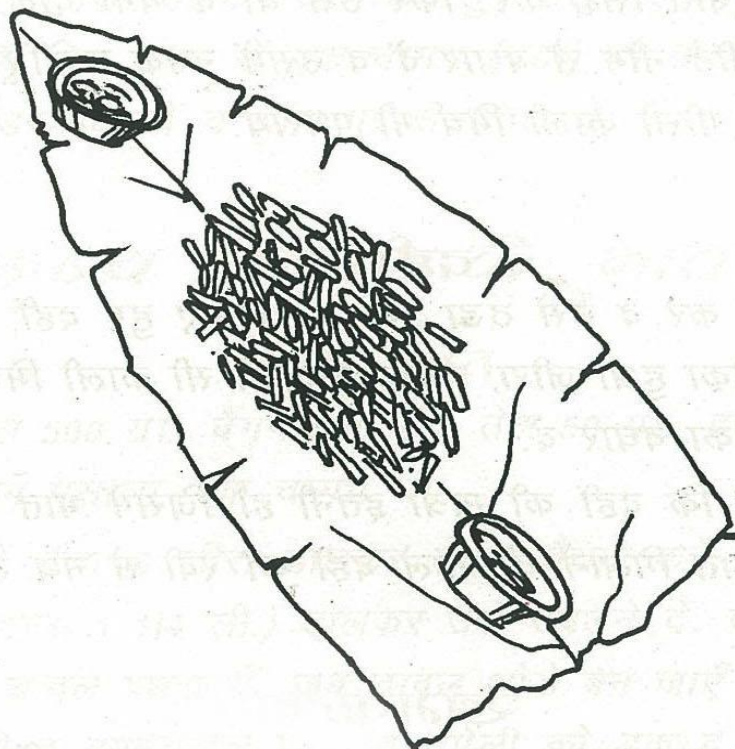
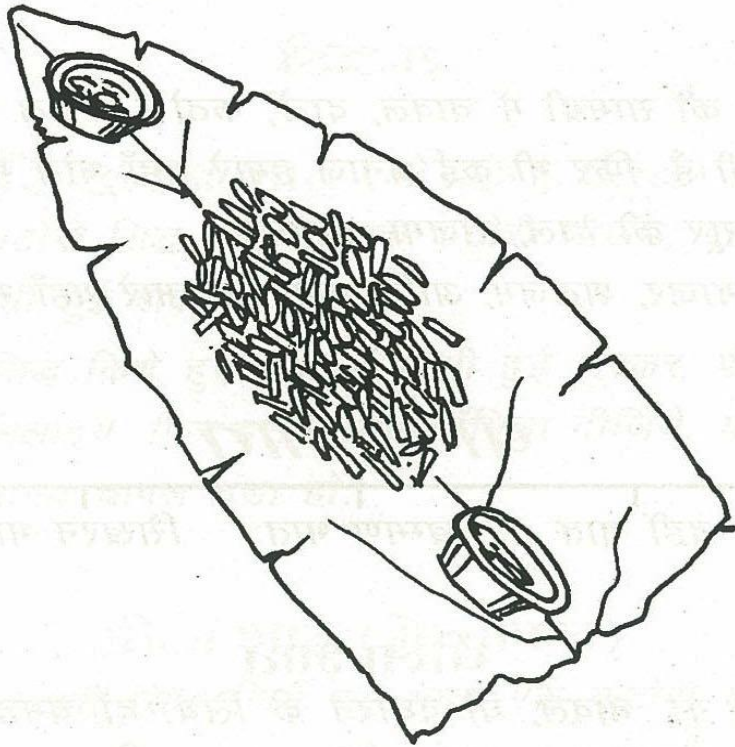
विधि :- कडाही में घी (2 चमचा) पधराकर सुगंध आने तक बेसन सेकें. फिर उसमें ऊपर कहे गये सारे मसाले पधराएँ. मैदा में पूरी से एक चमची ज्यादा गरम घी का मोयन डालकर, पूरी जैसा मैदा गूदे. फिर उसे थोड़ी देर रहने दें. फिर मैदे की पूरी बनाकर उसमें बेसन का मसाला भरें व फिर उसे कचौरी का आकार देकर गरम घी में पधराएँ. जब कचौड़ी ऊपर आने लगे तब ताप धीमा कर दें. कचौड़ी गुलाबी होने तक तलें.

मूंग की दाल की कचौड़ी

सामग्री :- बेसन के स्थान पर आधा कप मूंग की दाल लें. (बिना छिल्के की मूंग दाल) बाकी सारा मसाला खस्ता कचौड़ी का ही है.

विधि :- मूंग की दाल दो घंटे भिगोकर अधकचरी पीस लें. फिर उसे घी में (3 चम्मच) गुलाबी होने तक सेक ले. फिर उसमें सारे मसाले पधराकर उसे मंदी आंच पर सेकें. फिर इस पूरण को ठंडा होने दें.

इसके उपरांत इस पूरण को ऊपर बतलाई गई विधि के अनुसार ही मैदे की पूरी में भरकर पहले तेज किंतु बाद में मंदी आंच पर तल लें. ध्यान रहें कि अनसखडी की सामग्री होने से इसे घी में ही तलें.



नवल कुंवर ब्रजराज लाडीलो जेवत है रोटी ओर बरी
बरा भुजना ओर खीचड़ी सदघृत अधिक सुगंध परी

शखडी

इस प्रकार की सामग्री में चावल, दालें, कठोल व तेल से बनी हुई सारी सामग्री आ जाती है. फिर भी कई अनाज हमारे यहाँ भोग में वर्जित है. जैसे साबूत मसूर, मसूर की दाल, राजमा, इत्यादि. टमाटर, गोभी, गाजर, शलजम, आदि शाक भी हमारे यहाँ भोग में वर्जित है.

पाँच भात

पीला भात दही भात खम्मण भात सिखरन भात मीठा भात

पीला भात

सामग्री :- 250 ग्रा. चावल, घी वधारने के लिये. दो चमचा वधार के लिये उडददाल, राई जीरा, हींग, चना दाल व मीठा नीम, नमक व काली मिर्च पावडर, नींबू - 1.

विधि :- पहले भात सिद्ध करें. फिर उसे घी में चना दाल, उडददाल, राई, हींग, जीरा व मीठे नीम से बधार दें व उसमें नमक व नींबू का रस पधरायें. बहुत थोड़ी सी पीसी काली मिर्च भी पधरायें.

दही भात

भात सिद्ध करे व उसे ठंडा होने दें. जमाए हुए दही में आदू के बहुत छोटे टुकड़े, सीका हुआ जीरा, नमक व थोड़ी सी काली मिर्च पधराए व हींग और मीठे नीम का वधार दें.

स्मरण रहे कि दही की मात्रा इतनी हो जिसमें भात भली प्रकार मिल जाए. दही में भात मिलाने के पहले दही को रवी से मथ लें.

खम्मण भात

सामग्री :- 250 ग्रा. चावल, एक कटोरी (बडी) खम्मण, हींग, बधार के लिये दो चमच घी, उडददाल, राई, हींग व मीठा नीम, एक नींबू.

विधि :- पहले भात सिद्ध करें. गरम घी में राई, उड़ददाल, हींग व मीठे नीम को पधराएँ व बघार तैयार होने पर उसमें खमण डालें. फिर इसके बाद इसमें सिद्ध किये हुए भात पधराएँ व नमक और नींबू का रस डालें. सब वस्तुओं को भलिभांति मिला लें.

शिखरन भात (श्रीखंड भात)

सामग्री :- दो कटोरी सिद्ध भात तो एक कटोरी श्रीखंड, इलायची व बरास, आधा कटोरी पीसी हुई शक्कर.

विधि :- पहले सिद्ध किये हुए भात में पीसी हुई शक्कर, पीसी इलायची व जरा सा बरास मिलाइये. फिर इसमें श्रीखंड मिला दीजिये. यह ध्यान रहे कि श्रीखंड मिलाते समय चावल ठंडा हों.

मीठा भात (मेवाभात)

सामग्री :- दो कटोरी सिद्ध किये हुए भात, एक कटोरी शक्कर, तले हुए (घीमें) काजू बदाम व पिस्ता के टुकड़े, केसर व इलायची पावडर.

विधि :- पहले भात सिद्ध करें. फिर उसमें शक्कर पधराकर, धीमी आँच पर एक खदका आने दें. फिर उसमें तैयार किये हुए. तले हुए बदाम, पिस्ता, काजू के टुकड़े पधराएँ. फिर ऊपर से एक चम्मच (बड़ा) घी तथा केसर का घोल व इलायची पावडर पधरायें व आँच पर से उतार दें.

अन्य प्रकार के भात

बैंगन भात

सामग्री :- चावल 500 ग्रा., बैंगन 500 ग्रा., तेल 50 ग्रा., हल्दी, हींग, जीरा, नमक, नींबू, गरम मसाला, एक चम्मच घी.

विधि :- तेल में हींग व जीरा डालकर बघार तैयार करें. फिर उसमें चार ग्लास पानी (लगभग 1 1/4 ली.) डालकर उसे उबलने दें. जब पानी उबलने लगे तब उसमें चावल पधरा दें. जब चावल थोड़े बन जाएँ तब उसमें बैंगन के टुकड़े, हल्दी व नमक डाल दें. एवं तपेली को ढक दें. जब बैंगन और चावल बन जाएँ तब ऊपर से गरम मसाला व एक चम्मच घी पधराएँ.

वड़ी भात

सामग्री :- चावल 500 ग्रा., वड़ी 125 ग्रा., घी 125 ग्रा., नमक, हींग, हल्दी, गरम मसाला व नींबू.

विधि :- पहले वड़ी को घी में सेक लें जब हल्की गुलाबी हो जाये तो उसे उतारकर उसे थोड़ी सी कूट लें. एक बड़ी-2,3 टुकड़ों में हो जाए. फिर बैंगन भात की विधि के अनुसार ही वड़ी भात भी बनाएँ. इसी प्रकार से मटर व आलू भात भी बनते हैं.

मिश्रित भात

सामग्री :- चावल 500 ग्रा., आलू 125 ग्रा., मटर 125 ग्रा., मूंगफली दाना 50 ग्रा., वघार के लिये एक चमची चना दाल, उड़ददाल, राई, हींग व मीठा नीम, मसाला - नमक, हल्दी, गरम मसाला कोथमीर.

विधि :- मूंगफली दाना सेककर दरदरें कर लें. ध्यान रहें कि मूंगफली के छिलके निकल जाएँ. पहले एक बड़े चम्मच तेल में चना दाल उड़ददाल, राई, हींग व मीठे नीम का वघार तैयार करें और उस वघार में आलू के टुकड़े व मटर पधरा दें. फिर उसमें चावल से दूगना पानी डालें और एक उबाल आने दें. जब पानी उबलने लगे तब उसमें धुला चावल, नमक व हल्दी पधराएँ व उसें ढक दें. जब चावल तैयार हो जाएँ तो आँच पर से उतार लें व एक चम्मच घी, मूंगफली दाने व गरम मसाला पधराकर चावल को हल्के से हिलाएँ और ऊपर से कोथमीर पधरा दें.

तीनकूडा

सामग्री :- सूके चने 125 ग्रा.(देशी चना), एक चमचा बेसन या चावल का आटा, हल्दी, नमक, हींग व जरा सा गुड, बघारने के लिये तेल.

विधि :- पहले चने को उबाल लीजिये. फिर तेल में (एक चमची) हींग व राई डालकर बघार तैयार कीजिये व उसमें चने डाल दीजिये. फिर उसमें दो ग्लास पानी डालिये. जब पानी उबलने लगे तब उसमें नमक, हल्दी व जरा सा गुड डालिये. साथ ही बेसन या चावल के आटे को घोलकर इस जल में डालिये. जब वह बराबर उबल जाए तब उसें उतार लीजिये.

लचका दाल

तुवर की दाल में इतना ही पानी डालियें कि वह उबल जाए. इस पानी में थोड़ी हल्दी, नमक, हींग व एक चमची घी डालियें. जब दाल बन जाये तब उसे भली प्रकार घोंट कर उसमें एक बड़ा चमचा घी डालकर समर्पित कीजिये.

पकौड़ी की कढ़ी

सामग्री :- 2 कटोरी बेसन, 2 1/2 कटोरी दही, नमक, हल्दी, हींग, मैथी, राई व मीठा नीम बघार व तलने के लिये घी या तेल.

विधि :- कढ़ी: एक कटोरी बेसन में ढाई कटोरी दही की छाछ मिलाना. फिर इस मिश्रण को राई, मैथी (आठ दाने) हींग व मीठे नीम से बघारना. जब कढ़ी उबलने लगे तब उसमें नमक व हल्दी भी डालें. जब कढ़ी होने आये तब उसमें गरम गरम पकौड़ी पधराएँ और एक उबाल और आने दें.

पकौड़ी :- बेसन में थोड़ा सा खारा, नमक, हल्दी, हींग व काली मिर्च डालकर पानी मिलाएँ और इस मिश्रण को खूब फेटे. फिर गरम घी में पकौड़ी डालें और जब कुरकरी तल जाएँ तब उन्हें कड़ाही से निकालकर कढ़ी में पधरा दें.

अंकुरी

सामग्री :- 250 ग्रा. मूंग, एक चम्मच तेल, राई, जीरा, हींग, नमक, नींबू व थोड़ी सी शक्कर.

विधि :- मूंग को रात में भिगों दें. दूसरे दिन उन्हें धोकर हल्के गीले कपड़ों में बांधकर, ढककर रख दें. गर्मी में दो दिन एवं सर्दी में तीन-चार दिन में इसमें अंकुर निकल आएँगे फिर इन अंकुरित मूंग को एक तपेली में तेल में राई, जीरा का व हींग का बघार कर पधरा दें व आधी कटोरी जल पधराएँ, हल्दी व नमक भी डाल दें व ढक दें. जब अंकुरी तैयार हो जाए तब उसमें एक चमची शक्कर, पीसी काली मिर्च व नींबू का रस पधराएँ. ऊपर से कोथमीर पधराएँ.

विविध प्रकार की रोटी

सूरज रोटी

सामग्री :- गेहूँ का आटा 500 ग्रा., बुरा 250 ग्रा., घी 125 ग्रा., खोपरा का खमण 250 ग्रा., इलायची 5 ग्रा.

विधि :- आटे में मोयन (पूरी जितना) देकर बांध लें. फिर खमण को सेक लें व उसमें बूरा और इलायची पधराएँ. इसे ठंडा होने दें. अब आटे की लोई बनाकर उसे बेलें व उसमें खमण का पूरण भरकर फिर लोई बनायें व उसे थोड़ा बेलें. फिर उसे तवा पर घी में सेक लें.

मीशी रोटी

सामग्री :- 500 ग्रा. गेहूँ का आटा, हल्दी, काली मिर्च पावडर, हींग, नमक व एक बड़ा चम्मच घी का मोयन व मक्खन.

विधि :- आटे में घी का मोयन डालें व ऊपर कहा गया सारा मसाला डालकर आटा बाँधे. फिर उसे तवे पर घी में सेकें. जब बराबर सीक जाए तब उसे थाली में पधराकर उस पर मक्खन लगाएँ.

बेजर की रोटी

सामग्री :- बेसन 250 ग्रा., जौ का आटा 250 ग्रा., नमक, अजवाइन, हींग, घी, बेसन के स्थान पर देशी चना का आटा भी प्रयोग कर सकते हैं.

विधि :- सारी वस्तुओं को मिलाकर आटा बांधना और उसकी रोटी बेलनी. फिर उसे गेहूँ के आटे की रोटी के समान सेककर उस पर घी लगाना व भोग धरना.

बाजरा की रोटी

सामग्री :- बाजरा का आटा 500 ग्रा., थोड़ा घी.

विधि :- बाजरा के आटे को बांधते वक्त खूब मसलें. रोटी बेलकर तवे पर पधराएँ. जब गरम हो जाए तो पलट दें. फिर उसे आंच पर सेक लें व घी लगाकर गरम गरम (बहुत गरम नहीं) प्रभु को परोसे. ध्यान रहें कि रोटी बहुत गरम न हो प्रभु अरोग सके ऐसी हो.

भांति भांति के साग

आलू मटर पनीर

सामग्री :- 250 ग्रा. आलू व मटर एवं 125 ग्रा. पनीर मसाला, बघारने घी, नमक, काली मिर्च, जीरा, गरम मसाला, हींग व नींबू, कोथमीर.

विधि :- आलू उबाल लें. फिर उसे छिलकर सुधारें व एक चम्मच घी में जीरे व हींग में बघार दें. साथ ही छिले हुए मटर व एक ग्लास पानी डालकर ढक दें. दो मिनट बाद उसमें नमक, काली मिर्च पावडर व गरम मसाला डालें. ढक्कन खोल दें. अब पनीर के टुकड़ों को घी में तलें. जब ये टुकड़ें ठंडे होने लगे तो इन्हें आलू मटर में पधराएँ, नींबू का रस भी डालें. आँच पर से उतार लें व ऊपर से धनिया डालें.

भल्य पनीर

सामग्री :- 250 ग्रा. पनीर, आधा कटोरी काजू का भूका, तलने के लिये घी, आधा कटोरी दही, नमक, हींग, हल्दी, गरम मसाला व हरा धनिया .

विधि :- पनीर के टुकड़ें कर घी में तल लें. एक चमची घी में राई व हींग का बघार करें व उसमें काजू का बारीक भूका पधराकर आधा ग्लास पानी डाल दें. जब पानी उबलने लगे तब उसमें दही मथकर पधराएँ व नमक, गरम मसाला व एक चमची शक्कर पधराएँ. जब सब एकरस हो जाए तब उसमें पनीर के तलें हुए टुकड़ें पधराएँ व एक खदका के बाद नीचे उतार लें. ऊपर से कोथमीर पधराएँ.

कुछ लोग इस शाक में हल्दी नहीं पधराते.

दही वाली भिंडी

सामग्री :- 250 ग्रा. भिंडी, 1 कटोरी दही, नमक, काली मिर्च पावडर, हींग, हल्दी, हरा धनिया, 1 चमची शक्कर.

विधि :- भिंडी के गोल गोल टुकड़े कर घी में जीरा व हींग में बघार दें. जब भिंडी हो जाए तब उसमें एक कटोरी दही भली प्रकार मथकर पधराएँ और नमक, हल्दी, शक्कर व काली मिर्च डालें. एक खदका आने पर उतार लें व ऊपर से कोथमीर पधराएँ. ध्यान रहे भिंडी के टुकड़े बहुत पतले न हों.

आलू मटर

सामग्री :- आलू 250 ग्रा., मटर 125 ग्रा. पीसे हुए, अद्रक पीसी हुई, नमक, हल्दी, जीरा, हींग, नींबू, शक्कर व तेल, काली मिर्च.

विधि :- आलू के बड़े बड़े टुकड़े करें और उन्हें एक कटोरी तेल में जीरा व हींग से बघार दें. हल्दी व नमक भी डाल दें. आलू को ढक दें. जब आलू होने आएँ तब उनमें पीसे मटर, व पीसी अद्रक पधराएँ और कुछ देर ढक दें. जब मटर का रंग बदल जाए तब उसमें गरम मसाला नींबू व शक्कर डालें. दो मिनिट बाद शाक उतार लें व ऊपर से कोथमीर पधरा दें.

संभारिया

सामग्री :- 250 ग्रा. आलु, 250 ग्रा. छोटे बैंगन, एक कटोरी बेसन, 2 कटोरी तेल, जीरा, हींग, नमक, हल्दी, काली मिर्च पावडर, नींबू का रस व शक्कर.

विधि :- पहले बेसन में थोड़ा तेल (एक चमचा) पधराएँ व सारे मसाले डाल दें. फिर इन मसालों को अच्छी तरह मिलाकर इस संभार को आलु व बैंगन में भरें. आलु को छिलकर, उसमें एक चीरा दें व उसमें संभार भरें, बैंगन में भी इसी प्रकार मसाला भरें. फिर देढ कटोरी तेल में जीरा व हींग से आलु बघार दें. व पात्र को ढक दें. जब आलु होने आएँ तब बैंगन पधराएँ और कुछ देर फिर ढक दें. जब आलु और बैंगन हो जाएँ तब ढक्कन खोलकर दो मिनट शाक होनें. फिर बाकी बचा हुआ संभार भी डाल दें व शाक को दो मिनट आँच पर रहनें दें.

हरियाले आलु मटर

सामग्री :- 250 ग्रा. आलु, 200 ग्रा. मटर, 250 ग्रा. कोथमीर, अद्रक, नींबू, जीरा, शक्कर, नमक व तेल.

विधि :- आलु उबाल लें व उसके टुकड़े कर लें. हरी कोथमीर, अद्रक, काली मिर्च व जीरा को पीसकर चटनी बनालें. उबले हुए आलु व मटर दो बड़े चम्मच तेल में जीरा व हींग से बघार दें और दो मिनट ढक दें. फिर ढक्कन खोलकर, उसमें चटनी पधराएँ. एक नींबू का रस व शक्कर (एक चमची) डालें और उतार लें.

एक और संभारिया

सामग्री :- 250 ग्रा. आलु, 250 ग्रा. बैंगन, 250 ग्रा. मटर, एक नारियेल का खमण, 250 ग्रा. कोथमीर, बारिक अद्रक, एक कटोरी मूंगफली का भूका, काली मिर्च, नींबू, शक्कर व नमक, दो कटोरी तेल, जीरा व हींग.

विधि :- पहले आलु के दो बड़े टुकड़े करके तेल में जीरा हींग डालकर बघार दें और उसे ढक दें. जब आलु थोड़े हो जाएँ तब उसमें छोटे बैंगन (साबूत) व मटर पधराएँ. जब आलु-मटर-बैंगन हो जाएँ तब उसमें खमण पहले पधराएँ और दो मिनट बाद बाकी सारे मसाले मिला दें. दो मिनट बाद शाक उतार लें.

विविध रायता

"राइता कीने इकइस भांति संधाने की केतिक भांति"

ककड़ी का रायता

सामग्री :- दो ककड़ी का खमण, एक कटोरी दही, नमक, एक चमची शक्कर, जीरा व काली मिर्च का पावडर व कोथमीर.

विधि :- पहले दही को मथ लें. फिर उसमें सारी सामग्री भली प्रकार मिला दें.

ककड़ी, मूंगफली का रायता

सामग्री :- दो ककड़ी, आधी कटोरी सीकी हुई छिलका निकली दरदरी मूंगफली, एक चमची काली मिर्च व जीरा पावडर, आधा कटोरी नारियल का खमण, नमक, शक्कर, कोथमीर, तीन कटोरी दही, थोड़ा सा बारिक अद्रक.

विधि :- दही को मथकर, ऊपर बतलाई हुई सारी सामग्री भली प्रकार मिला दें व ऊपर से कोथमीर व थोड़ा जीरा पावडर बुरक दें.

चीला का रायता

सामग्री :- 1 कटोरी बेसन, 3 कटोरी दही, नमक, काली मिर्च व जीरा पावडर, एक चमची शक्कर व कोथमीर.

विधि :- पहले बेसन को घोलकर चीला बनाएँ (चीला की विधि आगे देंगे).

फिर दही को मथकर, उसमें ठंडे चीले के छोटे छोटे टुकड़े पधराएँ और सारा मसाला मिलाकर कोथमीर पधराएँ.

केले का रायता

सामग्री :- 2 पके केले, 2 कटोरी दही, नमक, दो चमची शक्कर, काली मिर्च का पावडर.

विधि :- केलो को छिलकर गोल गोल सुधार लें. दही को मथकर उसमें केले के टुकड़ें व संपूर्ण मसाला मिला दें.

पकौड़ी का रायता

सामग्री :- 1 कटोरी बेसन, 2 कटोरी दही, जीरा, नमक, काली मिर्च का पावडर, कोथमीर, दो चमची शक्कर, तलने के लिये तेल.

विधि :- बेसन में एक चमचा गरम तेल पधराएँ व उसे पानी डालकर खूब फेंटे. उसमें नमक, हींग व हल्दी भी पधराएँ. फिर गरम तेल में पकौड़ी तलकर एक मिनट नमक वाले ठंडे पानी में पधराएँ. जिससे तेल कम हो जाए. फिर दही को मथकर उसमें नमक, जीरा व काली मिर्च पधराएँ और फिर पकौड़ी डालें. ऊपर से कोथमीर पधराएँ.

आमरस का रायता

सामग्री :- 2 कटोरी आम का रस, 1 कटोरी दही, नमक, थोड़ी शक्कर, हल्दी, हींग व काली मिर्च का पावडर, बघार के लिये घी.

विधि :- दही को मथ लें तब उसमें अमरस मिलाएँ. फिर उसमें राई, जीरा, हींग, हल्दी (घी में) बघार करें. व नमक एवं थोड़ी शक्कर भी पधराएँ.

पकौड़ी के रायता के समान ही उबले हुए आलु व बूंदी का रायता भी बनाया जा सकता है.

रायता में पधराने के लिये संचड, जीरा, हींग, काली मिर्च व सौंठ पावडर बनाकर भी डाल सकते हैं.

तवा की सामग्री

पानकी

सामग्री :- 3 कटोरी चावल का आटा (बारिक) 1 कटोरी दही, नमक, काली मिर्च, हींग जीरा व कोथमीर, घी या तेल.

विधि :- केले के पत्ते पर घी अथवा तेल लगाएँ. चावल के आटे को दही में भिगो दें व इसमें नमक, काली मिर्च, हींग, जीरा व कोथमीर पधराएँ. चावल के आटे को दही में ज्यादा देर भिगोने की आवश्यकता नहीं है. केले के पत्ते को तवे पर रखें और मिश्रण को पत्ते पर फैलाएँ व ऊपर से भी पत्ता ढक दें. फिर पत्ते सहित उसे पलट दें. यद्यपि पत्ते जल जाएँगे किंतु पानकी तैयार हो जाएगी.

इस पानकी के साथ नारियल की चटनी भोग धरें.

चीला

सामग्री :- 1 कटोरी बेसन, नमक, हींग, हल्दी, नमक व कोथमीर तवे पर लगाने घी या तेल.

विधि :- बेसन को कढ़ी के घोल से थोड़ा ज्यादा गाढ़ा, जल में घोल लें व उसमें ऊपर बतलाए सभी मसाले पधरा दें. फिर गरम तवे पर घी या तेल लगाएँ और करछी में घोल लेकर उसे तवे पर फैला दें. जब चीला एक तरफ से सीक जाए तब उसे पलट दें.

डोसा

सामग्री :- 3 कटोरी चावल, 1 कटोरी उडद दाल, नमक व तेल.

विधि :- चावल व दाल को रात में भिगो दें. व सुब्ह धोकर अलग अलग पीस लें. फिर दोनो घोल को मिलाकर नमक पधरा कर चार पाँच घंटे रहने दें. इसके पश्चात् चीला की ही भांति सेक लें. ध्यान रहें कि डोसे का घोल न ज्यादा गाढ़ा न ज्यादा पतला हों.

टिक्ड़ा (थेपला)

सामग्री :- 2 कटोरी आटा, 2 कटोरी बेसन व दो कटोरी सूजी, हल्दी, नमक, हींग, अजमा व तेल.

विधि :- आटा, सूजी, रवा को मिला लें व इसमें सारे मसालें डाल दें और

पूरी जितनी मोयन डालकर थोड़ा कड़क बांध लें. फिर एक घंटे बाद इसे लोई बनाकर थोड़ा मोटा बेलें. फिर मंदी आँच पर सेककर उस पर घी लगाएँ व भोग थाल में पधराएँ.

मेथी के टिकड़ा

मेथी के टिकड़े में सारी सामग्री टिकड़े की रहेगी. बस आटे में थोड़ी सुधारी हुई मेथी की भाजी पधराएँ व फिर इसे टिकड़े की तरह ही बनाएँगे.

पनीर पोली

सामग्री :- 100 ग्रा. पनीर, 2 कटोरी मैदा, नमक, जीरा, काली मिर्च पावडर, हींग, कोथमीर, नींबू व सेकने के लीये तेल.

विधि :- पनीर को खमणी से खमण लें व उसमें ऊपर बतलाया हुआ सारा मसाला पधरा दें. मैदा को छानकर उसमें एक चमचा मोयन डालें और जल से मैदा बांध लें. ध्यान रहें कि मैदा कड़क बंधे. फिर मैदे की लोई को थोड़ा बेलें व उसमें पनीर का मसाला भरकर उसे फिर बेलें व बाद में उसे तवे पर तेल पधराते हुए सेक लें.

विविध भजिये

हापूस आम के भजिये

सामग्री :- दूो हापूस आम, 250 ग्रा. बेसन, तलने के लिये तेल, साबूत धनिया, हल्दी, नमक, हींग व काली मिर्च पावडर.

विधि :- पहले बेसन का घोल तैयार करें. फिर उसमें ऊपर बतलाये सारे मसाले व गरम तेल का मोयन पधराएँ. साबूत धनिया 1 चमची भी पधराएँ. फिर घोल को खूब फेंट लें व उसमें आम के गोल गोल चकते डालकर तल लें.

सूजी के भजिया

सामग्री :- एक कटोरी सूजी, आधा कटोरी दही, हल्दी, नमक, हींग व पीसी काली मिर्च.

विधि :- सूजी को दही में भिगो दें व उसमें ऊपर बतलाये हुए सारे मसाले

डाल दें. फिर उसके भजिये बनाएँ. इन भजियो को कुरकुरे होने तक तले व खमण की चटनी के साथ प्रभु को परोसे.

आलु के भजिये

बेसन का घोल हाफूस आम के भजिये के घोल के समान ही तैयार करें. केवल इस घोल में साबूत धनिया न पधराएँ. बेसन में कोथमीर भी पधराएँ व मोयन एक बड़ा चम्मच डालकर खूब फेंटे. फिर इस घोल में आलु के गोल गोल चकते पधराएँ और फिर गरम तेल में आलु के भजिये कुरकुरे होने तक तले.

इसी प्रकार से बैंगन व गिलकी के भी भजिये बनाये जा सकते हैं.

मूंग की दाल के भजिये

सामग्री :- 250 ग्रा. बिना छिलका की मूंग की दाल, काली मिर्च, अद्रक, हल्दी, हींग, जीरा, कोथमीर व नमक, तलने के लिये तेल.

विधि :- मूंग की दाल को तीन घंटे भिगो दें व फिर इसे दरदरी पीस लें. थोड़ी सी एक चमचा जितनी दाल साबूत रहने दें. फिर इस दरदरी पीसी हुई दाल में काली मिर्च व पीसा अद्रक, साबूत मूंग दाल, नमक, हींग, जीरा व कोथमीर पधराएँ. फिर एक चमचा गरम तेल का मोयन डालकर, दाल को खूब फेंटे और फिर गरम तेल में उसके भजिये तल लें. भजियों को कुरकुरा होने तक तले व नारियल की चटनी के साथ प्रभु के सन्मुख धरें.

कुछ अन्य सामग्री

थालपीठ

सामग्री :- तुवरदाल, चनादाल व बिना छिलके की मूंगदाल तीनों एक-एक कटोरी, दो कटोरी चावल.

मसाला - नमक, हल्दी, हींग, काली मिर्च व एक कटोरी दूधी का खमण.

विधि :- चावल और सभी दालों को दरदरी पीस लें. सारी चीजों को एक साथ मिलाकर पीसे. फिर इसमें दूधी का खमण व ऊपर बतलाये सारे मसाले मिला लें व इसे तवे पर हाथ से थपकर, किनारों पर तेल डालते हुए कुरकुरा होने तक सेकें.

आलू पवा

सामग्री :- 3 आलु, 250 ग्रा. पोहा, जीरा, हींग, हल्दी, नमक, काली मिर्च, कोथमीर खमण, नींबू व शक्कर व तीन बडे चम्मच तेल.

विधि :- आलु को छिलकर बारिक टुकडे करें व तेल में जीरा, हींग से बघार दें. पोहा को धोकर छलनी में पधराएँ व उसमें नमक, हल्दी व काली मिर्च मिलाएँ. जब आलु हो जाएँ तब उसमें पोहा डालें व दो मिनट ढक दें. फिर उसमें नींबू का रस व शक्कर डालें और खमण भी डालें. अब सब को भली प्रकार मिलाकर आँच पर से उतार लें व ऊपर से कोथमीर डालें.

इसी प्रकार मटर पवा भी बना सकते है. कई बार आलु व मटर को बघार कर आलु व मटर पवा भी बना सकते है.

चाकोली

सामग्री :- तीन कटोरी चावल का आटा व तीन तीन कटोरी बेसन व गेहूं का आटा, नमक, काली मिर्च, धनिया पावडर, पीसा जीरा व एक बडा चम्मच तिल, तलने के लिये तेल.

विधि :- तीनों आटा को मिलाकर उसमें दो कटोरी तेल डालें व ऊपर बतलाये सारे मसाले मिलाकर जल से आटा बांध लें. फिर चकली के सांचे में मिश्रण को भरकर इसे तेल में तलिये. ध्यान रहें कि चाकोली कुरकुरी होने तक तलना है.

इसी प्रकार केवल चावल के आटे की भी चाकोली बनाई जा सकती है.

ढोकला

सामग्री :- 3 कटोरी चावल, एक एक कटोरी चनादाल व धुली उडद दाल, एक कटोरी दही, नमक, हींग, हल्दी, एक चमची शक्कर, दो कटोरी तेल, एक कटोरी खमण कोथमीर व पापड खारा.

विधि :- चावल व दालों को मिलाकर सूजी के जैसा पीसवा लें. बाद में एक कटोरी दही व थोडा पानी डालकर इसका थोडा गाढा घोल तैयार करें व इसमें नमक, हींग डाल दें. आधी कटोरी तेल में थोडा खारा (एक चमची) मिलाकर, उसे आधी कटोरी जल में मिलाएँ और उसे तब तक फेंटते रहें जब

तक खारें का पानी दूध जैसा न लगने लगे. फिर इसे घोल में मिला दें व रातभर ढककर रख दें.

सुबह इस घोल में हल्दी व शक्कर मिलाएँ. थोड़ा खमण भी डालें व इसे खूब फेंटे. फिर इस मिश्रण को ढोकले के सांचे में थाली में रख दें. ध्यान रहे कि मिश्रण तेल लगी हुई थाली में ही डालें. जब ढोकले हो जाएँ तब उन्हें ठंडे होने दें व बाद में उसके टुकड़े कर लें.

देढ कटोरी तेल में दो चमची राई, उड़द दाल व हींग डालकर बघार तैयार करें. तेल में मीठा नीम भी पधराएँ. फिर बघार में पहले खमण डालकर सेकें व फिर ढोकले डालकर, सारा बघार ठीक तरह से मिलाएँ. फिर दो मिनट ढोकलो को आँच पर ढककर रहने दें. बाद में नीचे उतारकर कोथमीर पधराएँ.

उत्तपम

सामग्री :- एक कटोरी उड़द दाल व दो कटोरी चावल भिगो दें. फिर इसे पीस लें व इसमें नमक, बारिक काली मिर्च, हरा धनिया व जीरा पधराएँ. इस मिश्रण को दो घंटे रहने दें.

फिर कढाई में थोड़ा ज्यादा तेल डालकर, एक कटोरी मिश्रण डाल दें व इसे ढक दें. जब ये कुरकुरा हो जाये तो दूसरी ओर पलट दें. पूरी तरह जब हो जाए तो उतार लें.

बोंगरम

सामग्री :- चना दाल, धुली मूंगदाल व तुवरदाल एक एक कटोरी, तीन कटोरी चावल, मसाला - हरा धनिया, काली मिर्च, नमक हींग व तेल.

विधि :- सभी दालें व चावल रात में भिगो दें. सुबह इन्हें पीस लें व सारे मसाले मिलाकर मिश्रण को दो घंटे रहने दें. फिर कड़ाही में ज्यादा तेल डालकर उत्तपम की तरह ही सेक लें.

चना जोर गरम

रात को चना पानीमें भिगो दें. व सुबह उन्हें धोकर कपड़े पर फैला दें. फिर उन्हें बड़े से थोड़ा कुचलकर, चपटा करें और थोड़ी देर सुखाने के बाद तेल में तल लें. आँच का ताप थोड़ा तेज रहें. फिर तलें हुए चनों में नमक, काली मिर्च पावडर, हल्दी व हींग मिलाएँ व थोड़ा सा अमचूर भी डालें.

तरह तरह की चटनी

नारियल की चटनी

विधि :- (एक) दो कटोरी खमण, आधा कटोरी दालिया, हरा धनिया (कोथमीर) अद्रक, नमक, हींग, काली मिर्च सब मिलाकर पीस लें तथा इसमें नींबू या दही मिलाएँ व इस चटनी में राई, उड़द दाल व मीठे नीम का बघार करें.

किशमिश की चटनी

विधि :- एक कटोरी किशमिश पहले भिगो दें. फिर उसे जल से निकाल लें. चार कटोरी दही को मथ लें. दही में बारिक सुघरा हुआ अद्रक, पीसा हुआ जीरा, कोथमीर व नमक पधराएँ. फिर सब मसाले को मिलाकर उसमें किशमिश पधराएँ और उन्हें दही में मिला दें. साथ ही काली मिर्च बुरक दें.

खजूर की चटनी

विधि :- एक कटोरी खजूर थोड़े जल में उबाल लें. फिर उनकी गुठली निकालकर उन्हें 100 ग्रा. कोथमीर व जीरा के साथ थोड़ा जल पधराकर पीस लें. फिर उसमें नमक, काली मिर्च पावडर व तीन नींबू का रस (लगभग आधा कटोरी) पधराएँ.

मूंगफली की चटनी

सामग्री :- एक कटोरी मूंगफली, 250 ग्रा. कोथमीर, जीरा, नमक व आधी कटोरी दही, व काली मिर्च पावडर.

विधि :- मूंगफली को सेककर उसके छिलके निकाल लें. फिर ऊपर बतलाई गई सारी चीजें मिलाकर व थोड़ा जल मिलाकर उसे पीस लें. ऊपर से राई, हींग का बघार कर दें.

बड़ियाँ - तरह तरह की

मूंगदाल की बड़ी

मूंग की दाल को भिगोकर पीस लें. फिर उसमें नमक, हींग, काली मिर्च पावडर, हल्दी व थोड़ा मोयन डालें. (दो कटोरी पीसी दाल में आधा कटोरी

तेल) फिर दाल को खूब फेंटे व घी लगाई हुई थाली में बड़ी बनाकर धूप में सुखाएँ. यह ध्यान रहे कि बड़ी बनाते वक्त धूप अच्छी हो.

उड़द की दाल व कोला की बड़ी

सामग्री :- चार कटोरी पीसी उड़ददाल, 2 कटोरी सफेद कोला का खमण, आधी कटोरी सफेद तिल व हींग.

विधि :- उड़द दाल की दाल को तीन घंटे भिगोकर पीस लें व उसमें ऊपर बतलाई गई सारी सामग्री पधराएँ. फिर दाल को खूब फेंटे जब दाल बहुत फेंट ली जाए तब उसकी थोड़ी बड़ी बड़ियाँ बनाएँ. व तेल लगाई हुई थाली में तीन-चार दिन सुखाएँ.

ये बड़ी का आलु के साथ शाक भी बनता है. व इसे तलकर भी भोग रख सकते हैं.

तिलबड़ी

सामग्री :- दो कटोरी उड़द दाल, एक कटोरी तिल

विधि :- उड़द की दाल को चार घंटे भिगोकर पीस लें. फिर उसमें तिल धोकर पधराएँ और दाल को खूब फेंटे. जब बड़ी पानी में तैरने लगे तो समझे कि दाल भली प्रकार फेंट ली गई है. फिर इसकी छोटी छोटी बड़ियाँ बनाकर धूप में सुकाएँ.

जब तिलबड़ी तैयार हो जाए तब इन्हें तेल में तल लें व ऊपर से नमक बुरकाएँ.

ध्यान रहे कि पीसी दाल में नमक न डालें अन्यथा तिलबड़ी कड़ी हो जाएगी.

कच्चे अचार

अंकुरी का अचार

सामग्री :- 1 कप उगाये हुए मूंग या अंकुरी, आधी कटोरी से थोड़ी कम सीकी हुई व दरदरी पीसी हुई मूंगफली, नमक, शक्कर, नींबू का रस व 1 चमचा अचार का मसाला या संभार. (संभार में लाल मिर्च के स्थान पर काली मिर्च हो.)

विधि :- पहले अंकुरी व मूंगफली के दानो को मिला लें. फिर ऊपर बतलाई हुई सारी वस्तुएँ मिलाकर अंत में नींबू और शक्कर पधराएँ. नींबू का रस दो चमची पर्याप्त होगा.

आदू-हल्दी का अचार

सामग्री :- 1 कप आदू-हल्दी के टुकड़े, नमक, पीसी हुई राई, दो चम्मच व आधा कप नींबू का रस.

विधि :- पहले नींबू के रस में सारा मसाला मिलाएँ. फिर उसमें आदू - हल्दी के टुकड़े पधराएँ. ये अचार लगभग दो घंटे बाद तैयार हो जाता है.

कच्चे आम का अचार

सामग्री :- 1 कप केरी के टुकड़े, 2 चमचा आम का मसाला (काली मिर्च का), 2 चमचा तेल, नमक.

विधि :- केरी के टुकड़ों में अच्छी तरह ऊपर बतलाया हुआ मसाला मिला लें व फिर तेल पधराकर तुरंत ही उपयोग में ले सकते हैं.

कच्चे आम का पानीवाला अचार

केरी को छिलकर (दो केरी) बारिक टुकड़े करें. फिर एक थाली में संभार 1 बड़ा चमचा, नमक व थोड़ी हींग पधराएँ. व इस मसाले में एक बड़ा चमचा पानी पधराकर सारे मसाले को अच्छी तरह मिला लें. फिर इसमें केरी के टुकड़े पधराएँ और ऊपर से एक चमची तेल पधराकर सब को अच्छी तरह मिला लें.

स्मरण रहे अचार के संभार में सदा लाल मिर्च के स्थान पर काली मिर्च का पावडर रहेगा.

पढ्हा

केसर का पढ्हा

सामग्री :- 8 कप पानी, 1 1/2 कप शक्कर, 1 चमची काली मिर्च पीसी, 3 चमची घोली हुई केसर, खस व इलायची पावडर.

विधि :- पानी में शक्कर, केसर, इलायची पावडर व काली मिर्च पावडर पधराकर दो घंटे रहने दें. फिर शक्कर के घुल जाने पर पानी छान लें.

खस का पन्हा

खस को पहले दिन 6 ग्लास पानी में भिगों दें. फिर दूसरे दिन पानी छान लें. व उसमें ऊपर बतलाए हुए प्रमाण में शक्कर, इलायची पावडर व काली मिर्च पधराएँ.

केरी का पन्हा

सामग्री :- एक कप उबाली हुई केरी का गूदा, 3 कप शक्कर व 6 कप पानी, एक चमची जीरा व काली मिर्च पावडर, नमक व थोड़ा सा आधी चमची काला नमक.

विधि :- पहले केरी को उबालकर उसको मसल लों. फिर केरी के इस गूदे में शक्कर, थोड़ा जल व ऊपर बतलाई गई सारी वस्तुएँ मिलाएँ. जब शक्कर पिघल जाए तब बाकी पानी भी मिला लें.

गुलाब का पन्हा

सामग्री :- देसी गुलाब की पत्तिया 500 ग्रा., शक्कर 1 कि., मिठाई के लिये उपयोग आनेवाला गुलाब का इत्र.

विधि :- गुलाब की पत्तियों को डूब सकें इतने पानी में रातभर भिगने दें. फिर दूसरे दिन इस पानी को छानकर उसमें शक्कर मिलाएँ. व दो बूंद इत्र भी पधराएँ. इसे शीशी में भर लें. व एक ग्लास जल में चार चमची पधराएँ.

इसी प्रकार मोगरा के फूल का भी पन्हा बनता है. कई लोग शक्कर की चाशनी बनाकर भी (दो तार) ये पन्हा बनाते हैं.

चंदन का पन्हा

सामग्री :- 100 ग्रा. चंदन पावडर, 2 कप जल, 2 कप गुलाबजल व 1 कि. शक्कर.

विधि :- चंदन पावडर को गुलाबजल में भिगो दें. शक्कर को पानी में घोल लें चाहें तो इसकी दो तारा की चाशनी बनाएँ. जब चाशनी ठंडी हो जाए तो उसमें इस गुलाबजल को पधरा दें. जिसमें चंदन भिगोया था. ध्यान रहे कि चंदन पावडर रातभर गुलाबजल में भीगे. फिर गुलाबजल छान लें.

बिलसारु

“ बिलसारु कीनो जू बनाइ, जैवत हरि को मन न अघाई ”

आम का बिलसारु

सामग्री :- 2 कटोरा आम के टुकड़ा, 3 कटोरा शक्कर, इलायची, 1 चमची घुली हुई कैसर, 1 चमची नींबू का रस.

विधि :- शक्कर में उतना ही पानी डालें कि शक्कर भीग जाये. शक्कर की चाशनी बनाने रखे. जब शक्कर घुल जाये तब उसमें 1 चमची नींबू का रस पधराएँ. जिससे शक्कर का मैल उपर आ जाए. फिर इस मैल को निकाल लें. अब चाशनी को उबलने दें. जब चाशनी 1 1/2 तार की हो जाए तब उसमें आम के टुकड़े पधराए और चाशनी को उबलने दें. जब चाशनी 2 1/2 तार की हो जाए तब उसमें घुली हुई कैसर पधराएँ. अब बिलसारु नीचे उतार लें व उसमें इलायची पधरायें.

सूके मेवा का बिलसारु

सामग्री :- आधा कटोरा काजू के टुकड़ा, आधा कटोरी बदाम, अंजीर व किशमिश अर्थात सूका मेवा दो कटोरी. शक्कर 3 कटोरी, केसर घुली 1 चमची व इलायची पावडर.

विधि :- शक्कर की चाशनी ऊपर की विधि से बनाये. जब चाशनी दो तार की हो जाये तब उस चाशनी में सूका मेवा पधराएँ व चाशनी थोड़ी गाढ़ी होने दें व उसमें केसर का घोल व इलायची पधराएँ.

सफरचंद का बिलसारु

सामग्री :- सफरचंद के टुकड़े 3 कप, शक्कर 2 कप, इलायची व जायफल पावडर 1 चमची, केसर घुली 1 चमची.

विधि :- पहले सफरचंद व शक्कर को मिलाकर एक घंटे रहने दें. फिर उसे आंच पर रखे. जब 2 1/2 तार की चाशनी बन जाये तो उसमें केसर इलायची व जायफल पावडर पधराएँ.

अनानास का बिलसारु

सामग्री :- अनानास के टुकड़े 2 कप, शक्कर 2 कप, 1 चमची नींबू का रस, 1 चमची घुली हुई केसर, इलायची पावडर.

विधि :- शक्कर में पानी डालकर उबालें. फिर इसमें नींबू का रस डालें और चाशनी में से ऊपर तिरती कालिमा निकाल लें. जब चाशनी देढ तार की हो जाए तब उसमें अनानास के टुकड़े डालकर 2 1/2 तार की चाशनी होने तक उबालें. फिर केसर, इलायची डालकर उतार लें.

शुकवणी

"बहुविध की कचरीया तरी"

ग्वारफली की शुकवणी

ग्वार फली को धोकर उसके दो-दो टुकड़े करें व उसे पोंछकर छाया में सुखाए. जब ग्वारफली पूरी तरह सूख जाए तब उसे भरकर रख लें और तलकर ऊपर से नमक डालकर भोग में धरें.

भिंडी की शुकवणी

भिंडी को गोल गोल सुधार लें व उसे धूप में सुखाएँ. जब अच्छी तरह सूख जाए तब तलकर नमक पधराएँ व भोग थाल में सन्मुख करें.

कोठीमणा की चकती

कोठीमणा की गोल गोल चकती करे व उसे धूप में सूखा ले ये भी तलकर व नमक पधराकर भोग धरें.

खरबूजे के बीजो को धोकर भी सुखाया जाता है और बाद में सूख जाने पर इसके छिलके उतारकर इससे भी सामग्री सिद्ध की जाती है.

श्री हरि

और अंत में -

'हरि अनंत - हरि कथा अनंत' की भांति ही प्रभु की सामाग्रियों का भंडार भी अत्यंत विशाल है. सामग्री साहित्य पर दूधगर, सखड़ी, अनसखड़ी, आदि, एक-एक विभाग पर ग्रंथ रचे जा सकते हैं. इस समृद्ध सामग्री भंडार में से मैंने कणिका चुराने का प्रयत्न किया है. संभव है मेरे इस प्रयास में अनेक त्रुटियाँ रह गई होंगी पर इस दया-कृपा मार्ग में करुणा सागर दया-निधान प्रभु मुझे क्षमा करेंगे. प्रभु तो महाकारुणिक है. अतः अंत में मैं इन पंक्तियों के साथ अपनी बात को विराम देती हूँ.

चरणों में अर्पित है
प्रभु तुम अंगीकार करो
ये तो वस्तु तुम्हारी ही है
दयानाथ स्वीकार करो.

-गोस्वामी चन्द्रावली बहुजी



साकार ब्रह्मवाद स्थापक

परब्रह्म श्री कृष्ण अपने अतिरिक्त अन्य किसी वस्तु का भोग नहीं करते. श्री आचार्य चरण का शुद्धाद्वैत ब्रह्मवाद इसी सिद्धांत का उदघोषक है.

सामग्री भी ब्रह्मरूप होने से ही उसका विनियोग प्रभु में होता है.

“भगवद् रूपसेवार्थ तत्सृष्टिर्नान्यथा भवेत्”

भगवद् सेवा के लिये ही प्रभु ने पुष्टि सृष्टि प्रकट की है. राग, भोग, श्रृंगार की सेवा में सामग्री भी सेवा का एक अविभाज्य अंग है.”

यहां यह प्रश्न स्वाभाविक है कि जब सब ही ब्रह्मरूप है तो सामग्री की आवश्यकता क्यों ? पूर्णकाम प्रभु को भूख क्यों लगती है ? उसका समाधान है कि प्रभु पूर्णकाम होने के साथ ही साथ भक्तवत्सल भी है. अतः जब भक्त को ऐसा लगता है कि प्रभु को भूख लगी है तब वे सचमुच शिखरन, माखनरोटी आदि विविध सामग्रियों के लिये मचल उठते हैं. भक्त के हृदय का प्रेम ही प्रभु को रुचि से भोजन करवाता है अति हित सों हरि भोजन कीनो, मात यशोदा कू सुख दीनो..... सबहिन के मनरंजन कारन, प्रेमसहित लीनो मन भावन.”

इसलिये ये सामग्री हम उस प्रभु को श्री व्रजभक्तो की तरफ से, श्री नंदरायजी व श्री यशोदाजी की आडी से व श्री महाप्रभुजी व श्री गुंजाइजी की आडी से अरोगाते है. तब ही प्रभु अरोगते है. अतः हमारे यहां ब्रह्म के लिये, ब्रह्म की आडी से, ब्रह्मरूप सामग्री भोग धराइ जाती है. जैसे श्री यमुनाजी की झारी, श्री यमुनाजी के जल में खासा कर श्री यमुनाजी के जल से ही भरी जाती है. (श्री यमुनाजी को धरी आती है) यही साकार ब्रह्मवाद के संस्थापक श्री आचार्यचरण का शुद्धाद्वैत है.